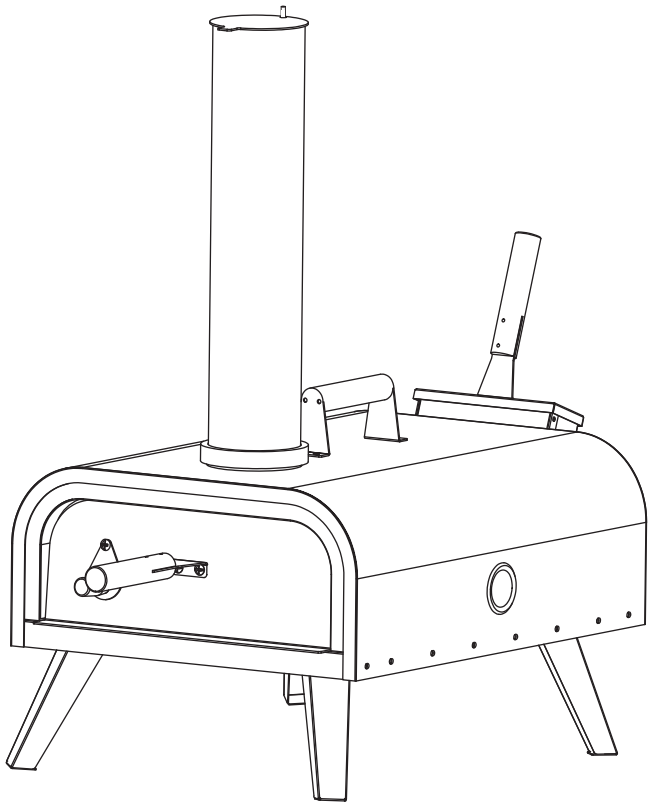
IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

EN



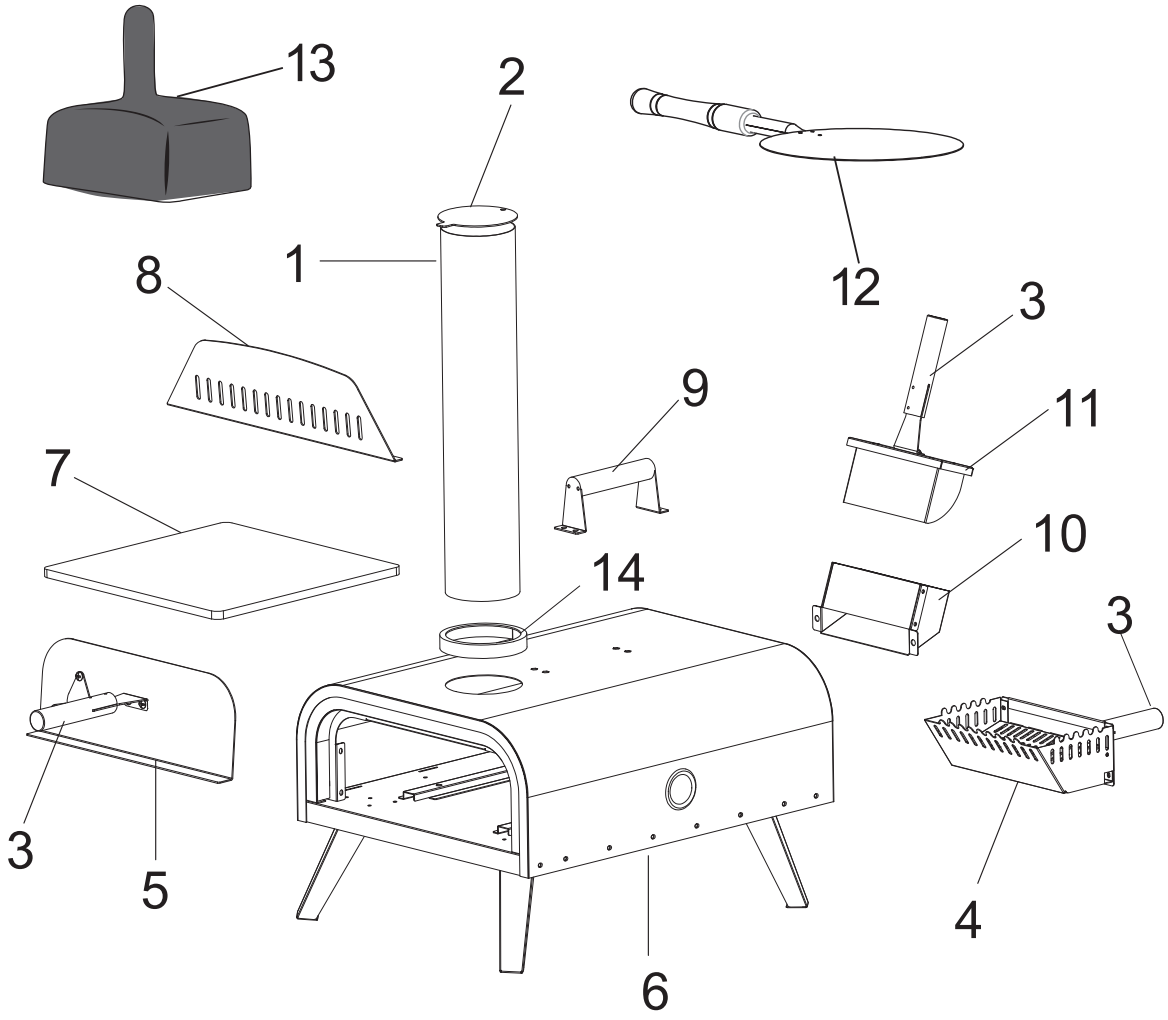
For Outdoor Use Only

To ensure safe use of this appliance, it is important to read and follow all warnings and instructions provided in this manual.
Keep this manual safe for future reference.
Warning: Never cover the chimney cap and door at the same time during burning, as it may cause an explosion.

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

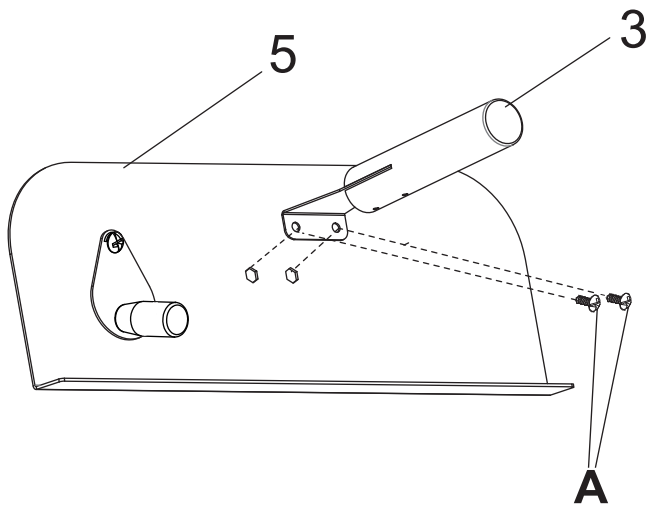
TABLE OF CONTENTS



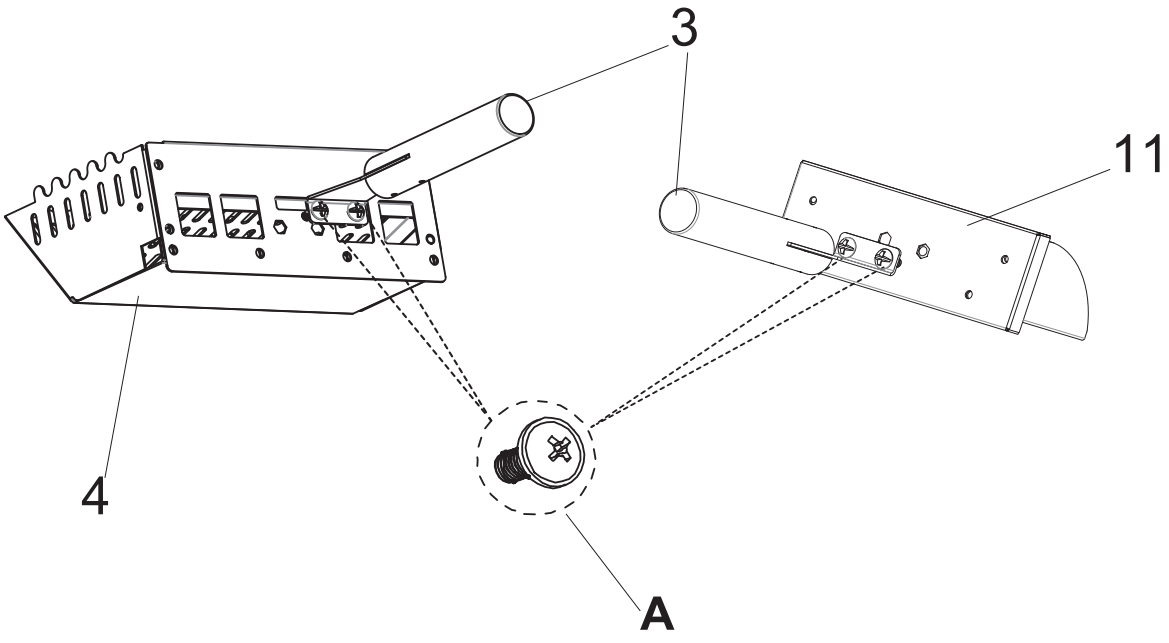
Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
1	Chimney	1	7	Pizza stone	1
2	Chimney Cap	1	8	Isolation Plate	1
3	Handle	3	9	Top Handle	1
4	Wood Tray	1	10	Scraper bucket	1
5	Door	1	11	Hopper	1
6	Body	1	12	Pizza Peel	1
A	Screw M5*12	14+2	13	Cover	1
B	Nut M6	1	14	Circle	1
C	Spring	1			

ASSEMBLING THE PIZZA OVEN

Step 1 Attach the handle (3) to the door (5) with two screws (A).

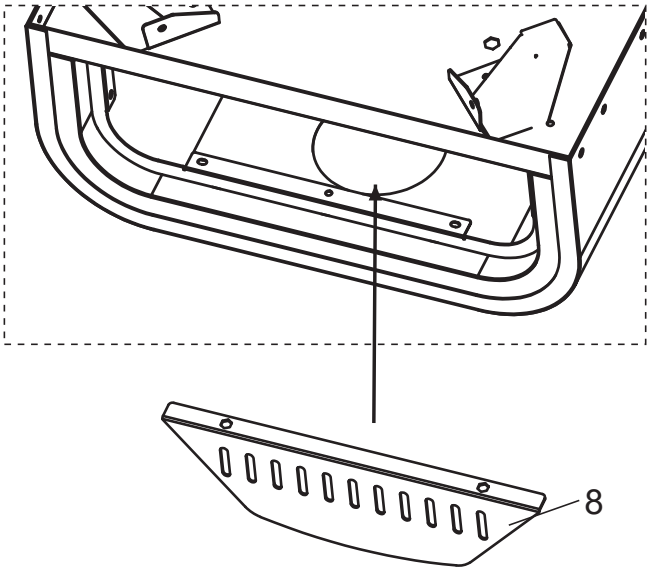


Step 2 Attach the handle (3) to the scraper bucket (11) with two screws (A). Attach the handle (3) to the wood tray (4) with two screws (A).

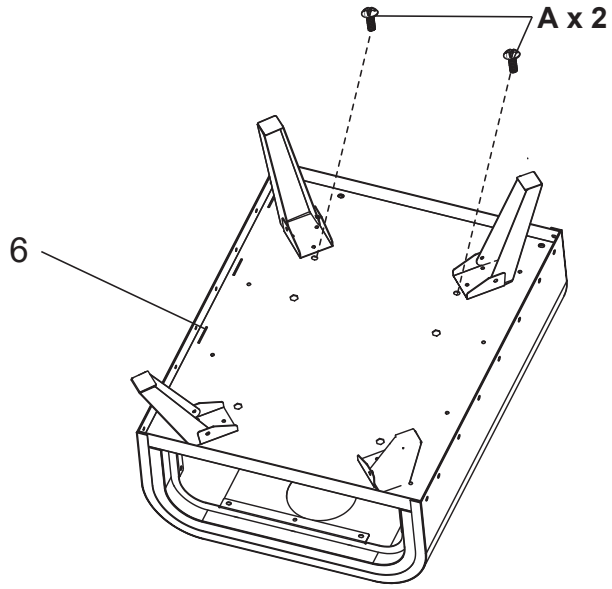


Step 3 Isolation plate (8)

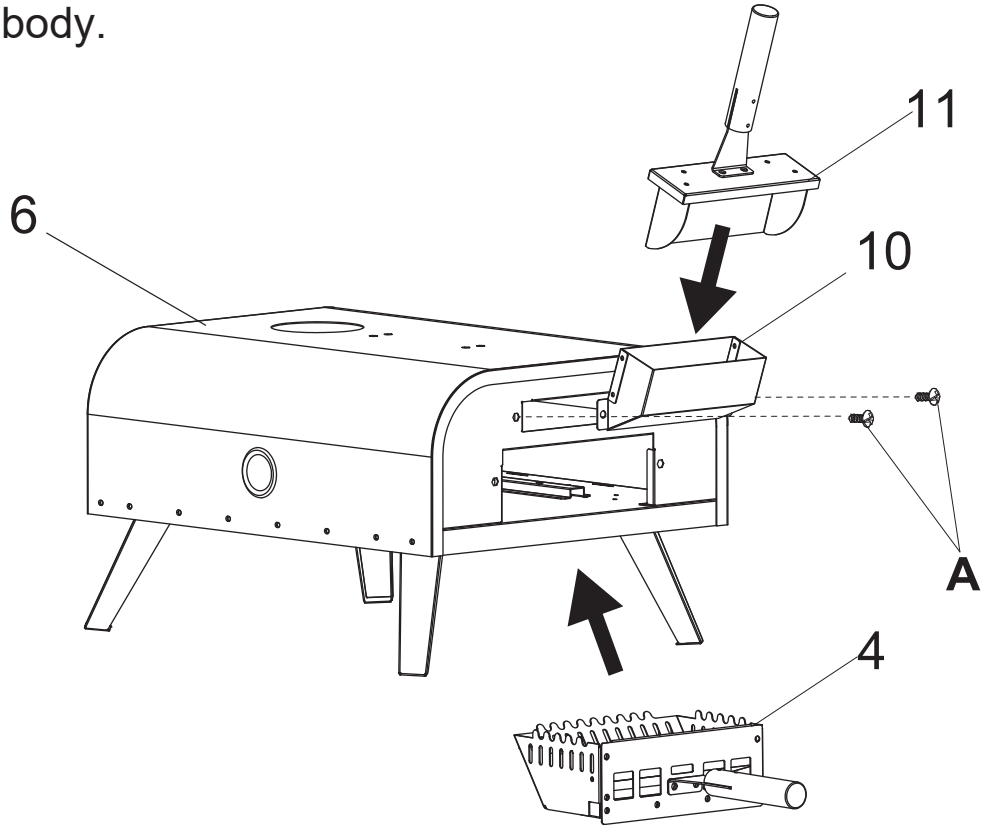
(1) Insert part 8 through the door opening.



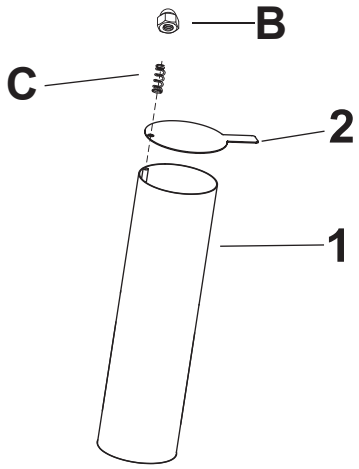
(2) Align the holes and tighten 2 screws A.



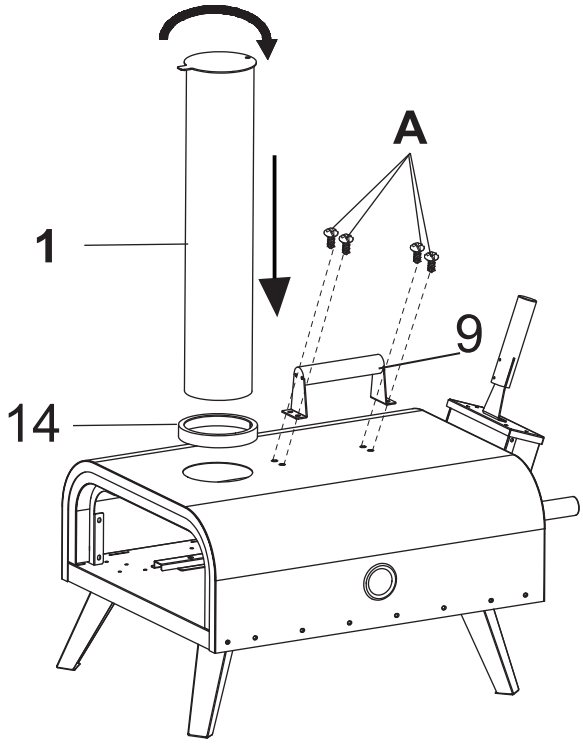
Step 4 Attach the hopper (10) to the body (6) with two screws (A). Place the wood tray (4) and scraper bucket (11) into the body.



Step 5 Attach the chimney (1) and cap (2) with a screw nut (B) and spring (C).

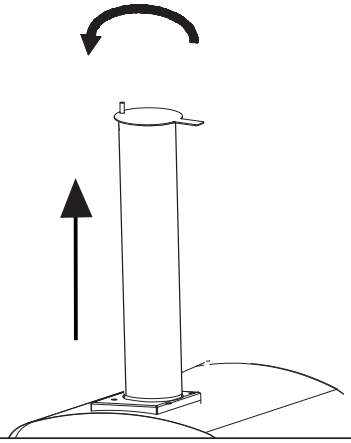


Step 6 Attach the chimney (1) and circle (14) to the body. Attach the top handle (9) to the body (6) with four screws (A).

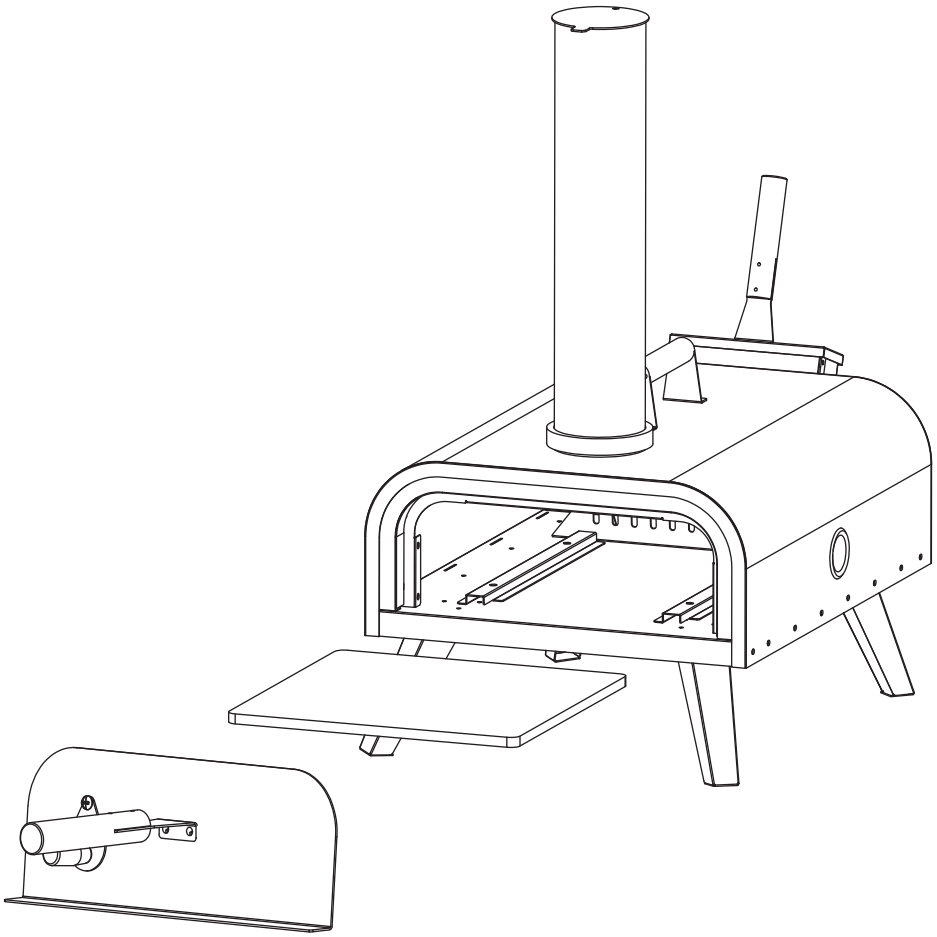


TIPS :

To remove the chimney, rotate it and pull it up.



Step 7 Place the pizza stone (7) inside the appliance and attach the door (5) to the appliance.



BEFORE FIRST USE

1. Use a damp sponge with lukewarm water to wipe the stone clean, removing any production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and mild detergent, removing any production residues.
3. Before making your first pizza, ensure the oven is burned in by allowing the fuel to glow for 30 minutes.

USING THE PIZZA OVEN



Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.

WOOD FIRING

1. Remove the wood tray and fill it with suitable logs, place a grill lighter in the middle, then cover it with a few sticks or thin firewood to ignite it. Important: Avoid using petrol or other liquid starters.
2. Push the wood tray into the pizza oven and wait for the wood to burn evenly.
3. Place 1-2 logs over the filling shaft and wait for the wood to burn through, leading to a layer of ash and no more smoke escaping from the chimney.
4. Once the oven thermometer reaches approximately 400°C (750 ℉), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper. Avoid opening the door during baking to retain heat.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

USING THE PIZZA OVEN

1. Place the coal, briquettes or pellets in the firebox along with a grill lighter. Once it starts burning, push the wood tray into the pizza oven.
2. Add more coal, briquettes or pellets through the chute.
3. Wait until they are fully burned and covered with ash, checking that no smoke is escaping from the chimney.
4. When the oven thermometer reaches approximately 400°C (750°F), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

To speed up the process, burn the coal or briquettes in a separate igniting place,
then transfer the glowing embers to the wood tray. This will heat the oven faster.

TIP:

Use a blowpipe to light combustible materials. Fill the wood tray with wood, coal, briquettes or pellets. Position the wood tray at the back of the oven and hold the blowpipe from the outside, directing it into the wood tray. This will ignite the combustibles more efficiently.

REFILLING OF COMBUSTIBLES

Always use fireproof gloves when filling and emptying the wood tray.

This oven has a double stainless steel cover with a wool filling, ensuring the pizza oven remains hot for long periods. If the temperature drops, add more combustibles (wood, coal, briquettes or pellets) to the wood tray through the filling chute. Before baking the next pizza, wait until the combustibles burn through and no smoke comes from the chimney.

SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN

1. After using the oven, close the door and let it burn out. This process can take up to four hours.
2. When storing, wear fireproof gloves, take out the wood tray and place the contents in a bucket filled with water. Open the pizza oven door and allow it to cool down for approximately 30 minutes.

CLEANING THE OVEN

1. Wait for the oven to cool down completely.
2. After each use, empty the wood tray and thoroughly sweep out the ashes using a brush.
3. Clean the inside and outside of the oven with water and mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, remove and wash the chimney every four weeks to remove the soot layer.

CLEANING THE PIZZA STONE

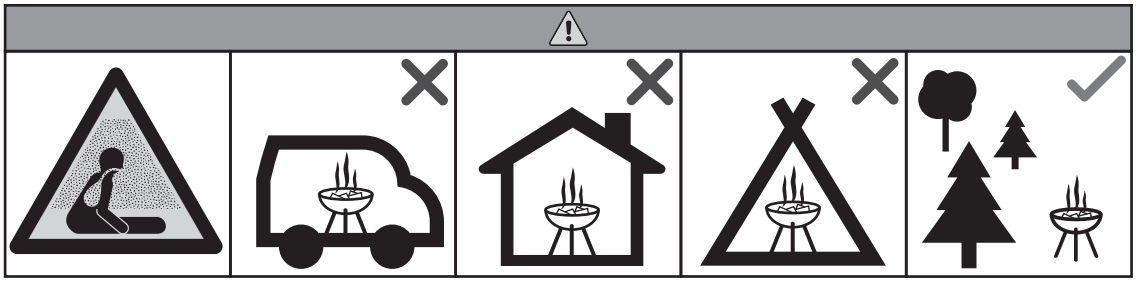
1. Remove the pizza stone from the oven, then use a hob scraper or sharp knife to scrape off any resin or residue.
2. Over time, the pizza stone may develop stains from burnt-in ingredients. This is normal and does not affect its performance.
3. If you choose to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it, dry the stone in an oven at 80°C for at least three hours. Alternatively, you can let it air-dry in a warm spot for 24 hours.

STORING PIZZA OVEN

1. This pizza oven includes four foldable stainless steel feet, which make it easier to store and transport when folded. When storing for long periods, remove the chimney to save space.
2. To prevent rust and weather damage, always store this pizza oven in a dry environment after it has completely cooled down. You can cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in a cellar or shed.

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Do not add lots of combustibles through the shaft at once. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	1. Place the pizza oven in a wind protected area for better heating. 2. Check and adjust the fuel if the fire is not burning properly. 3.The thermometer is broken and needs to be replaced.
The pizza turns black on one side	For even baking, rotate the pizza 180° after 45 seconds. This allows both sides of the pizza to receive an equal amount of heat.
What type of fuel should be used for this pizza oven?	Use grilling smoker chips or grilling wood pellets.

IMPORTANT SAFEGUARDS EN

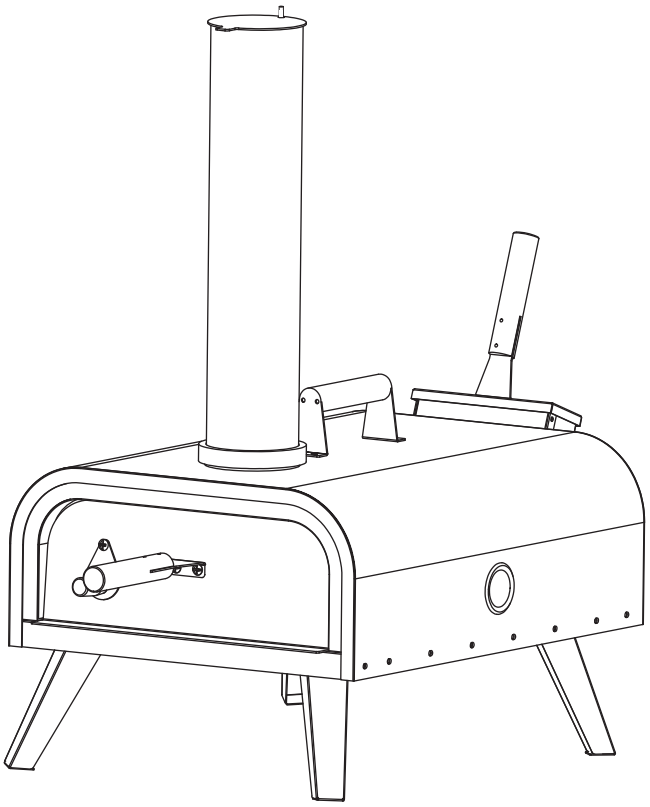


● Always use in accordance with all applicable regional, provincial, federal, national regulations. Consult your local authority and/or fire department for current conditions such as burn ordinances or burn bans in your area.
● No materials can be burned that cause noxious/toxic odours, such as oil, grease, pressured treated wood, plastics, flammable liquids, yard waste, clothing and rags.
● The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
● Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses,caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
● DO NOT use near flammable or combustible objects or materials.
● Do not cook before the fuel has a coating of ash.
● The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30min prior to the first cooking.
● WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
● Do not use indoors!
● For Europe (EU/UK): WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
● For North America (US/CA): WARNING! Never use gasoline or alcohol for lighting or re-lighting! Use only solid firelighters certified for barbecue use. Do not use liquid accelerants.
● WARNING! Keep children and pets away.
● WARNING: Never fill the fire bowl with charcoal higher than 3/4 of its total height or within 5 cm (2 inches) of the upper edge of the bowl.
● Keep out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this product near children.
● Do not use this product if you are under the influence of alcohol or prescription/non-prescription drugs, as these substances may impair your ability to safely use the product.
● Do not leave the product unattended while it is in use.
● Do not move the product while it is in use or hot; allow the product to cool completely before handling.
● Ensure the product is fully and securely assembled before each use.
● Keep hair, clothing, and jewelry away from the coals when lighting and away from flames.
● Do not touch hot surfaces; always wear protective, heat-resistant mitts/gloves when using this product.
● Do not use this product on or near recreational vehicles or boats.
● Do not insert use paper, cardboard, or similar material into the flames or coals.
● Do not repair or repaint the product; discard if damaged.
● Do not build large fires in this product; it is intended for small fires only.
● Always place the product on a flat, level, stable, heat-resistant surface.
● When the appliance is in use, the handle can reach extreme temperatures that can cause serious injury to an unprotected hand. Use an appropriate heat resistant glove or pad when handling.
● The necessity for maintaining proper clearances from combustible construction is 10 feet (3 M)., which is the specific minimum clearances from such construction to the sides and back of the outdoor appliance, and that the appliance shall not be used under overhead combustible construction.
● This product is intended solely for outdoor, non-commercial use in cooking foods for human consumption; do not use for any other purpose.
● Do not use water to extinguish coals or cool the product.
● Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
● Always use heat-resistant utensils with the product.
● After use, there may be food or oil stains on the grill. It is recommended to soak in water for 10 minutes – this will soften the residue. Then, clean the grill with a soft cloth.
● After use, wait until the furnace body has completely cooled down before cleaning. If rinsing with water, dry it as much as possible before storing in a cool place.

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

FR



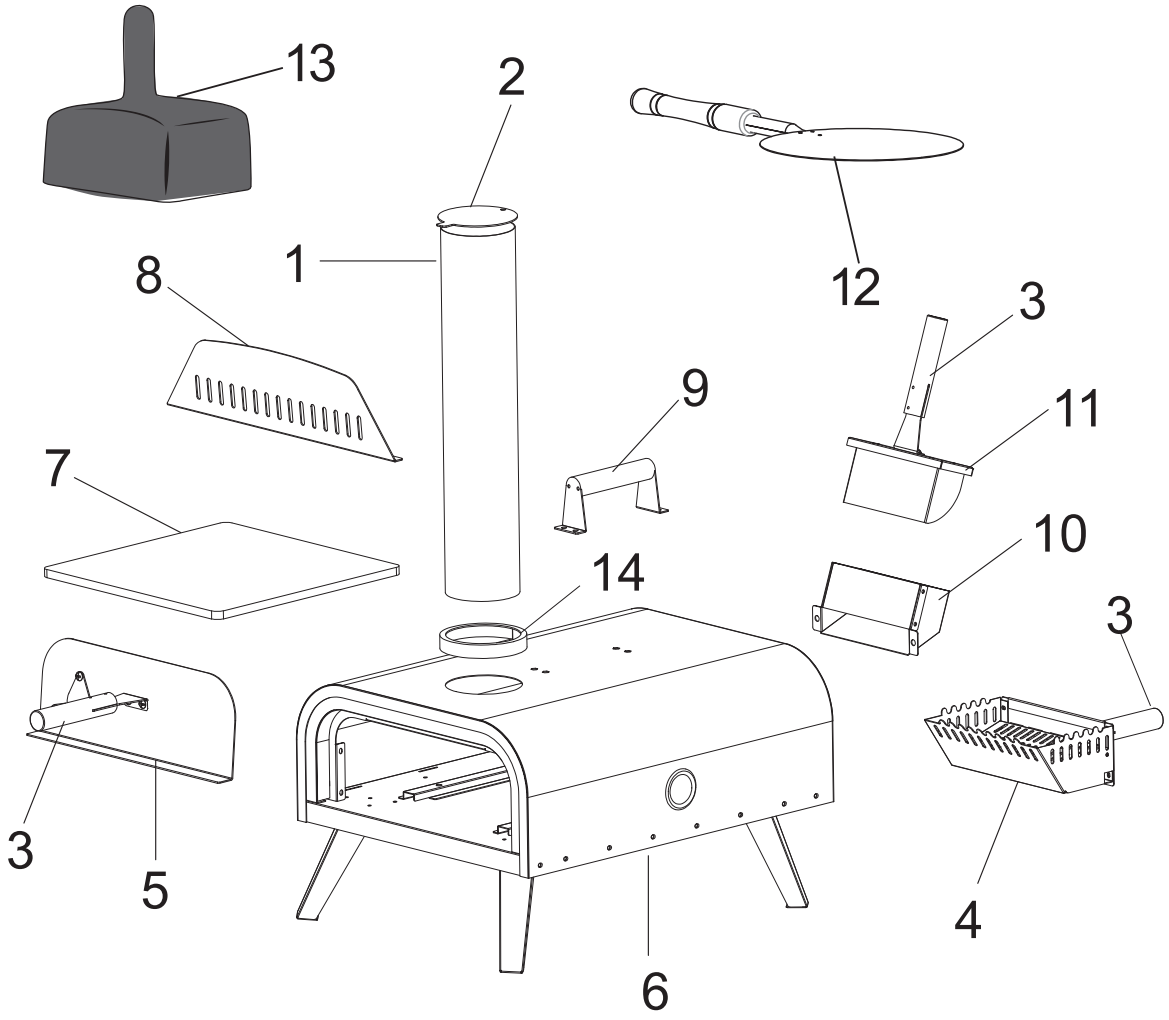
Pour un usage à l'extérieur uniquement

Il est important de lire et d'observer tous les avertissements et instructions contenus dans ce manuel pour utiliser l'appareil en toute sécurité.
Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Avertissement : Ne jamais couvrir le capuchon de la cheminée et de la porte en même temps pendant la combustion, car cela pourrait provoquer une explosion.

IMPORTANT - CONSERVEZ CES INFORMATIONS
POUR VOTRE CONSULTATION ULTÉRIEURE: LISEZ ATTENTIVEMENT

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

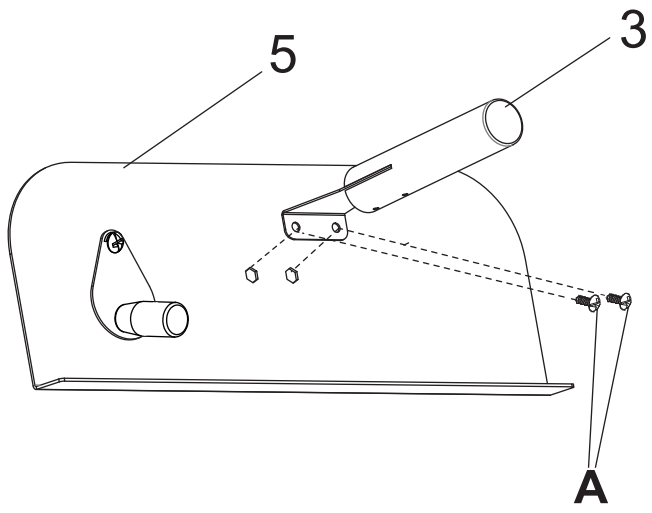
TABLE DES MATIÈRES



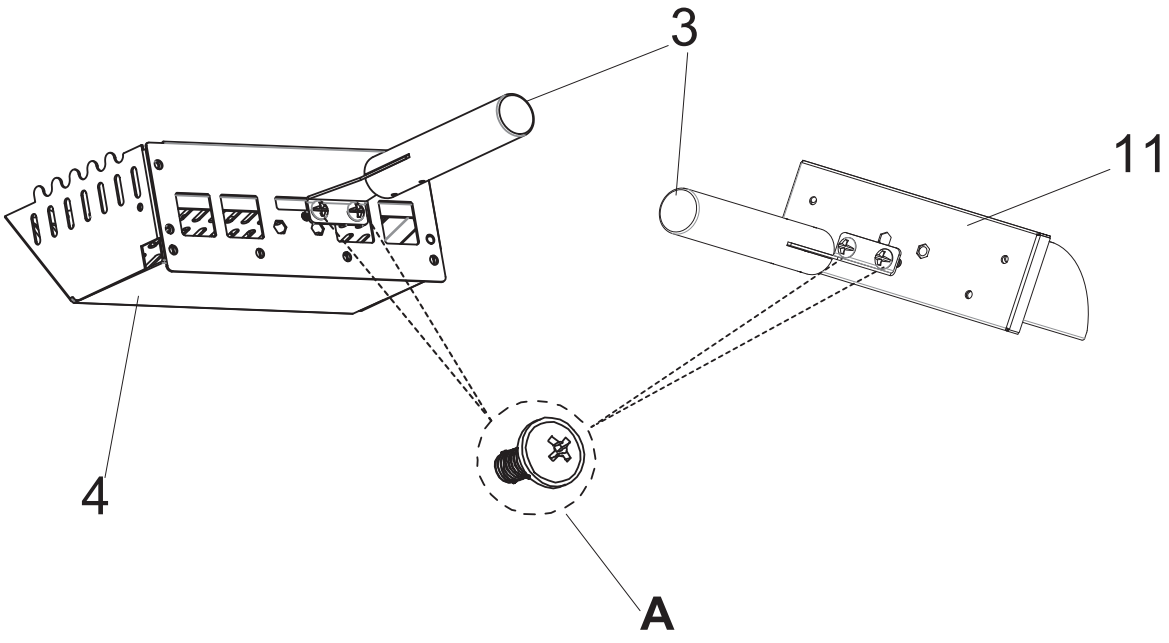
Réf	Pièce	Quantité	Réf	Pièce	Quantité
1	Cheminée	1	7	Pierre à pizza	1
2	Capuchon de cheminée	1	8	Plaque d'isolation	1
3	Manche	3	9	Poignée supérieure	1
4	Bac à bois	1	10	Godet racleur	1
5	Porte	1	11	Trémie	1
6	Corps	1	12	Pelle à pizza	1
A	Vis M5*12	14+2	13	Couvercle	1
B	Écrou M6	1	14	Anneau	1
C	Ressort	1			

ASSEMBLAGE DU FOUR À PIZZA

Étape 1 Fixer le manche (3) à la porte (5) avec deux vis (A).

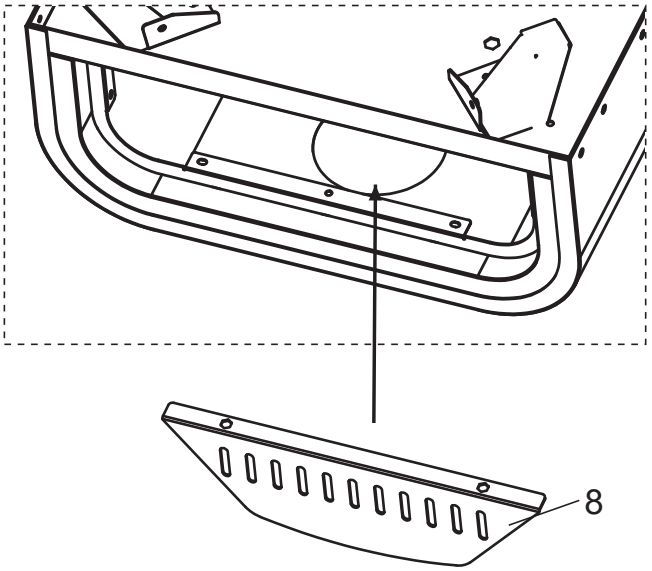


Étape 2 Fixer le manche (3) au godet racleur (11) à l'aide de deux vis (A). Fixer le manche (3) au plateau en bois (4) à l'aide de deux vis (A).

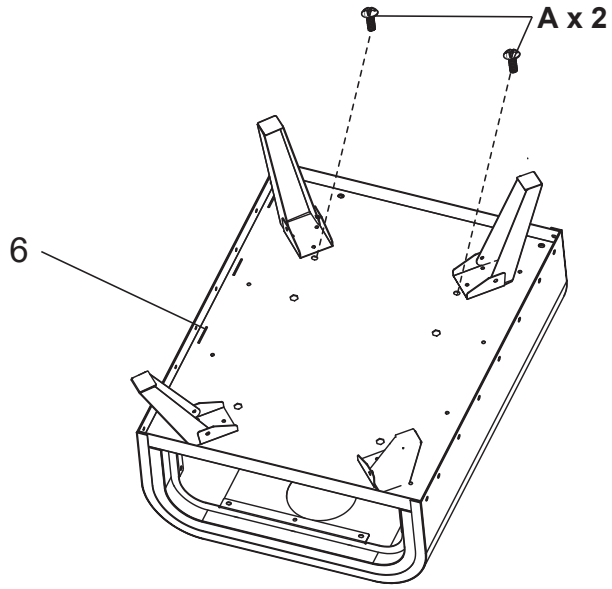


Étape 3 Plaque d'isolation (8)

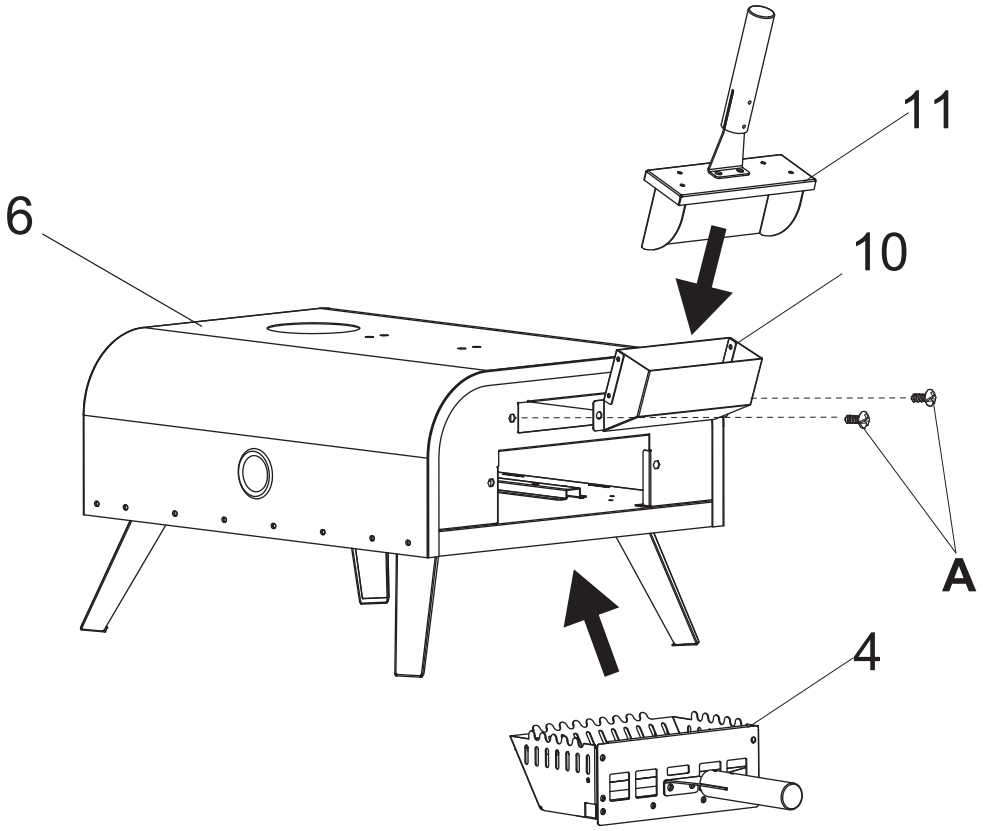
(1) Introduire la pièce 8 par l'ouverture de la porte.



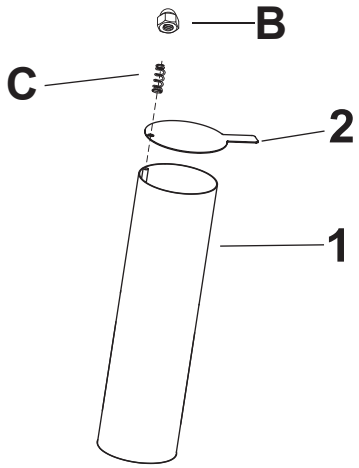
(2) Aligner les trous et serrer 2 vis A.



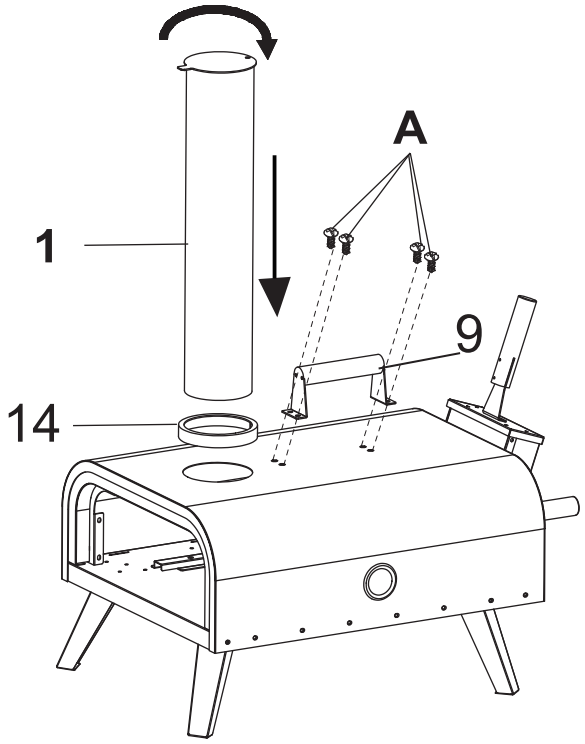
Étape 4 Fixer la trémie (10) au corps (6) avec deux vis (A). Placer le bac à bois (4) et le godet racleur (11) dans le corps.



Étape 5 Fixez la cheminée (1) et le capuchon (2) à l'aide d'un écrou (B) et d'un ressort (C).

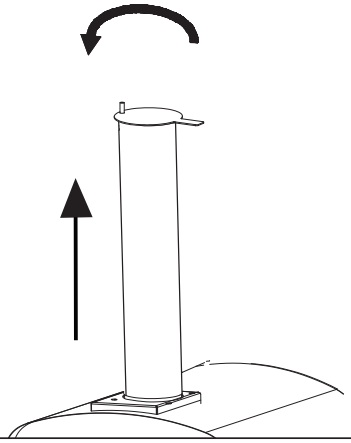


Étape 6 Fixer la cheminée (1) et l'anneau (14) au corps. Fixer la poignée supérieure (9) au corps (6) à l'aide de quatre vis (A).

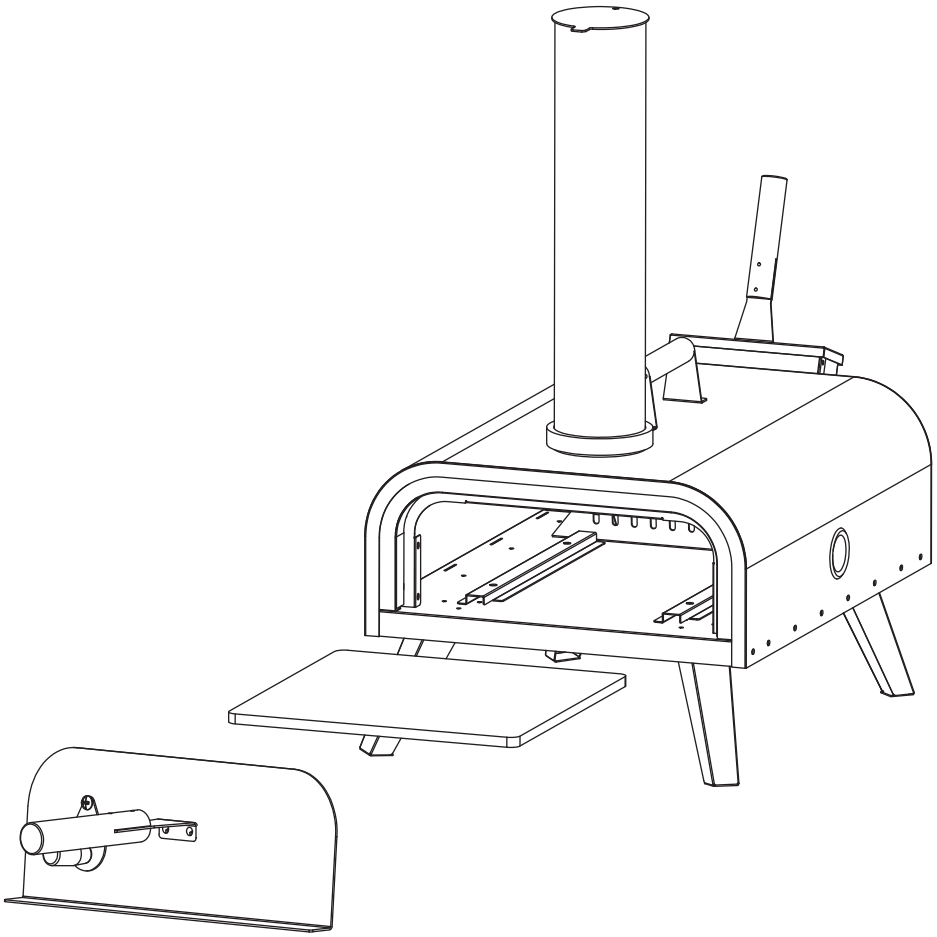


CONSEILS :

Pour retirer la cheminée, faites-la tourner et tirez-la vers le haut.



Étape 7 Placez la pierre à pizza (7) à l'intérieur de l'appareil et fixez la porte (5) à l'appareil.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Utilisez une éponge humide avec de l'eau tiède pour nettoyer la pierre et éliminer les éventuels résidus de production.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent doux pour éliminer les éventuels résidus de production.
3. Avant de préparer votre première pizza, assurez-vous que le four est bien brûlé en laissant le combustible chauffer pendant 30 minutes.

COMMENT UTILISER LE FOUR À PIZZA

Portez toujours des gants ignifugés lors de la cuisson du four à pizza.

CUISSON AU BOIS

1. Retirez le bac à bois et remplissez-le de bûches appropriées, placez un allumeur de gril au centre, puis recouvrez-le de quelques bâtonnets ou de bois de chauffage fin pour l'enflammer. Important : évitez de recourir à de l'essence ou à d'autres liquides d'allumage.
2. Introduisez le bac à bois dans le four à pizza et attendez que le bois brûle uniformément.
3. Placez 1 à 2 bûches sur le puits de remplissage et attendez que le bois brûle à travers, ce qui entraînera la formation d'une couche de cendres et l'arrêt de la fumée s'échappant de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four atteint environ 400°C (750°F), ouvrez la porte et déposez la pizza au centre de la pierre, puis refermez la porte.
5. Au bout de 45 secondes, faites tourner la pizza de 180° .
6. Surveillez le processus de cuisson à travers le registre. Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson pour conserver la chaleur.
7. Votre pizza sera prête en 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

COMMENT UTILISER LE FOUR À PIZZA

1. Placez le charbon, les briquettes ou les granulés dans le foyer avec un briquet. Une fois qu'il commence à brûler, insérez le bac à bois dans le four à pizza.
2. Rajoutez du charbon, des briquettes ou des granulés par la goulotte.
3. Attendez qu'ils soient entièrement brûlés et recouverts de cendres, en vérifiant qu'aucune fumée ne s'échappe de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four atteint environ 400 °C (750°F), ouvrez la porte et déposez la pizza au centre de la pierre, puis refermez la porte.
5. Au bout de 45 secondes, faites tourner la pizza de 180°
6. Surveillez le processus de cuisson à travers le registre
7. Votre pizza sera prête en 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

Pour accélérer le processus, brûlez le charbon ou les briquettes dans un endroit séparé, puis transférez les braises incandescentes dans le bac à bois. Cela permettra de chauffer le four plus rapidement.

ASTUCE :

Utilisez une sarbacane pour allumer les matériaux combustibles. Remplissez le bac à bois de bois, de charbon, de briquettes ou de granulés. Placez le bac à bois à l'arrière du four et tenez la sarbacane par l'extérieur, en la dirigeant vers le bac à bois. Cela permet d'enflammer plus efficacement les combustibles.

REMPLISSAGE DES COMBUSTIBLES

Portez toujours des gants ignifugés pour remplir et vider le bac à bois.

Ce four est doté d'un double couvercle en acier inoxydable rempli de laine, ce qui permet au four à pizza de rester chaud pendant de longues périodes. Si la température baisse, ajoutez des combustibles (bois, charbon, briquettes ou granulés) dans le bac à bois par la goulotte de remplissage. Avant de cuire la pizza suivante, attendez que les combustibles soient consumés et qu'aucune fumée ne s'échappe de la cheminée.

COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR À PIZZA

1. Après avoir utilisé le four, fermez la porte et laissez le feu s'éteindre. Ce processus peut durer jusqu'à quatre heures.
2. Lors du rangement, portez des gants ignifuges, retirez le bac à bois et versez le contenu dans un seau rempli d'eau. Ouvrez la porte du four à pizza et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes.

COMMENT NETTOYER LE FOUR

1. Attendez que le four soit complètement refroidi.
2. Après chaque utilisation, videz le bac à bois et balayez soigneusement les cendres à l'aide d'une brosse.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau et un détergent doux.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, démontez et nettoyez la cheminée toutes les quatre semaines afin d'éliminer la couche de suie.

COMMENT NETTOYER LA PIERRE À PIZZA

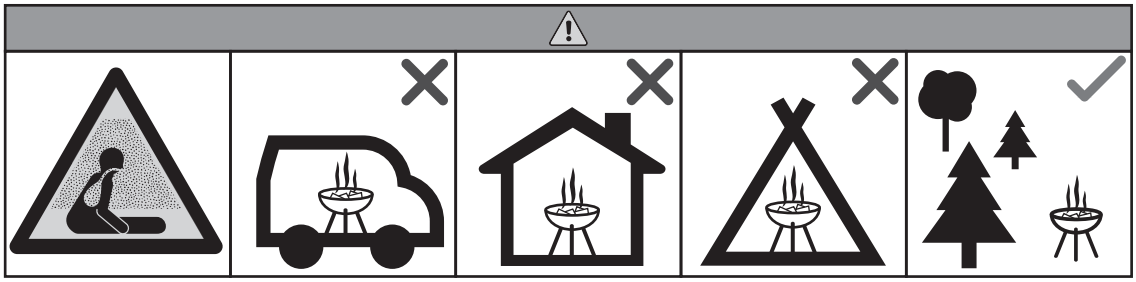
1. Retirez la pierre à pizza du four, puis utilisez un grattoir ou un couteau bien aiguisé pour enlever toute résine ou tout résidu.
2. Avec le temps, la pierre à pizza peut présenter des taches dues aux ingrédients brûlés. Ce phénomène est normal et n'affecte pas ses performances.
3. Si vous décidez de laver la pierre à l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavée, séchez la dans un four à 80 °C pendant au moins trois heures. Vous pouvez également la laisser sécher à l'air libre dans un endroit chaud pendant 24 heures.

RANGEMENT DU FOUR À PIZZA

1. Ce four à pizza est équipé de quatre pieds en acier inoxydable pliables, qui facilitent son rangement et son transport lorsqu'il est plié. En cas de rangement prolongé, retirez la cheminée pour gagner de la place.
2. Pour éviter la rouille et les dommages dus aux intempéries, rangez toujours ce four à pizza dans un environnement sec après qu'il ait complètement refroidi. Vous pouvez recouvrir le four d'une bâche résistant aux intempéries ou le ranger dans une cave ou un hangar.

Problème	Solution
Le feu s'éteint fréquemment.	N'ajoutez pas en même temps beaucoup de combustibles dans le conduit. Cela pourrait étouffer le feu.
Le four ne chauffe pas.	1. Placez le four à pizza dans un endroit protégé du vent pour un meilleur chauffage. 2. Vérifiez et réglez le combustible si le feu ne brûle pas correctement. 3. Le thermomètre est cassé et doit être remplacé.
La pizza devient noire d'un côté.	Pour une cuisson uniforme, tournez la pizza de 180° après 45 secondes. Cela permet aux deux côtés de la pizza de recevoir la même quantité de chaleur.
Quel type de combustible faut-il utiliser pour ce four à pizza ?	Utilisez des copeaux de bois pour grillades ou des granulés de bois pour grillades.

PROTECTIONS IMPORTANTES FR



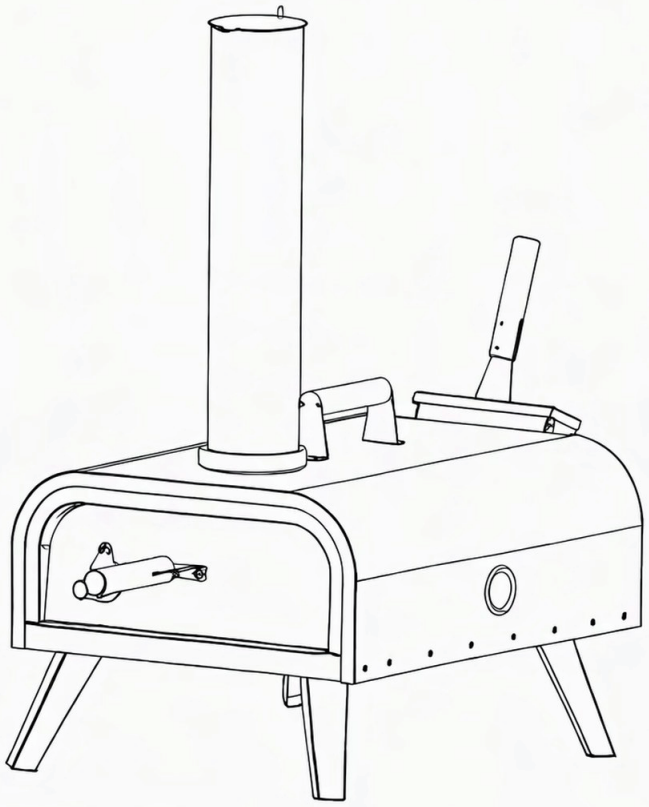
● Toujours utiliser conformément à tous les règlements régionaux, provinciaux, fédéraux et nationaux applicables. Consultez votre autorité locale et/ou votre service d'incendie pour connaître les conditions actuelles, comme les ordonnances de brûlage ou les interdictions de brûlage dans votre région.
● Aucun matériau causant des odeurs nocives ne peut être brûlé, comme l'huile, la graisse, le bois traité sous pression, les plastiques, les liquides inflammables, les déchets de jardin, les vêtements et les chiffons.
● Le barbecue doit être chauffé et le combustible
doit être maintenu chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
● Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple maisons, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone, risque de mort.
● NE PAS utiliser à proximité d'objets ou de matériaux inflammables ou combustibles.
● Attention ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement
● Ne l'utilisez pas à l'intérieur !
● Pour l'Europe (UE/RU) : Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
● Pour l'Amérique du Nord (États-Unis/Canada) : AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais d'essence ou d'alcool pour allumer ou rallumer le feu ! Utilisez uniquement des allume-feux solides certifiés pour le barbecue. N'utilisez pas d'accélérateurs liquides.
● Attention ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
● Attention : Ne jamais remplir le foyer de charbon au-delà des 3/4 de sa hauteur totale, ni dépasser 5 cm sous les bords supérieurs de la cuve.
● Tenez hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie. Une prudence accrue est nécessaire lors de l'utilisation du produit à proximité d'enfants .
● N'utilisez pas ce produit si vous êtes sous l'influ- ence de l'alcool ou des médicaments sur ordon- nance ou en vente libre, car ces substances peuvent nuire à votre capacité d'utiliser le produit en toute sécurité.
● Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant son utilisation.
● Ne déplacez pas le produit pendant qu'il est utilisé ou chaud ; laissez refroidir complètement le produit avant la manipulation.
● Veuillez à ce que le produit soit entièrement et bien assemblé avant chaque utilisation.
● Tenez les cheveux, les vêtements et les bijoux à l'écart des charbons lors de l'éclairage et des flammes.
● Ne touchez pas les surfaces chaudes ; portez toujours des mitaines/gants protecteurs et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.
● N'utilisez pas ce produit sur ou à proximité de véhicules de loisirs ou de bateaux.
● N'insérez pas de papier d'utilisation, de carton ou de matières similaires dans les flammes ou les charbons.
● Ne réparez pas ou repeignez le produit ; jetez-le en cas d'endommagement.
● Ne pas construire de grands feux dans ce produit; il est destiné aux petits feux seulement.
● Placez toujours le produit sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
● Lorsque l'appareil est utilisé, la poignée peut atteindre des températures extrêmes qui peuvent causer de graves blessures à une main non protégée. Utilisez un gant ou un tampon résistant à la chaleur approprié lors de la manipulation.
● La nécessité de maintenir des dégagements appropriés de la construction combustible est de 10 pieds (3 M), qui est le minimum spécifique de dégagements de cette construction sur les côtés et à l'arrière de l'appareil extérieur et l'appareil ne doit pas être utilisé sous la construction de combustibles en hauteur.
● Ce produit est destiné uniquement à l'extérieur, et à des fins non commerciales pour la cuisson
d'aliments destinés à la consommation humaine ; n'utilisez pas à d'autres fins.
● N'utilisez pas d'eau pour éteindre les charbons ou refroidir le produit.
● N'utilisez pas de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant du produit.
● Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur avec le produit.
● Après utilisation, il peut y avoir des taches de nourriture ou d'huile sur la grille. Il est recommandé de laisser tremper dans l'eau pendant 10 minutes - cela ramollira les résidus. Ensuite, nettoyez la grille avec un chiffon doux.
● Après utilisation, attendez que le corps du four ait complètement refroidi avant de le nettoyer. En cas de rinçage à l'eau, faites-le sécher le plus possible avant de le ranger dans un endroit frais.

Outsunny

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

ES



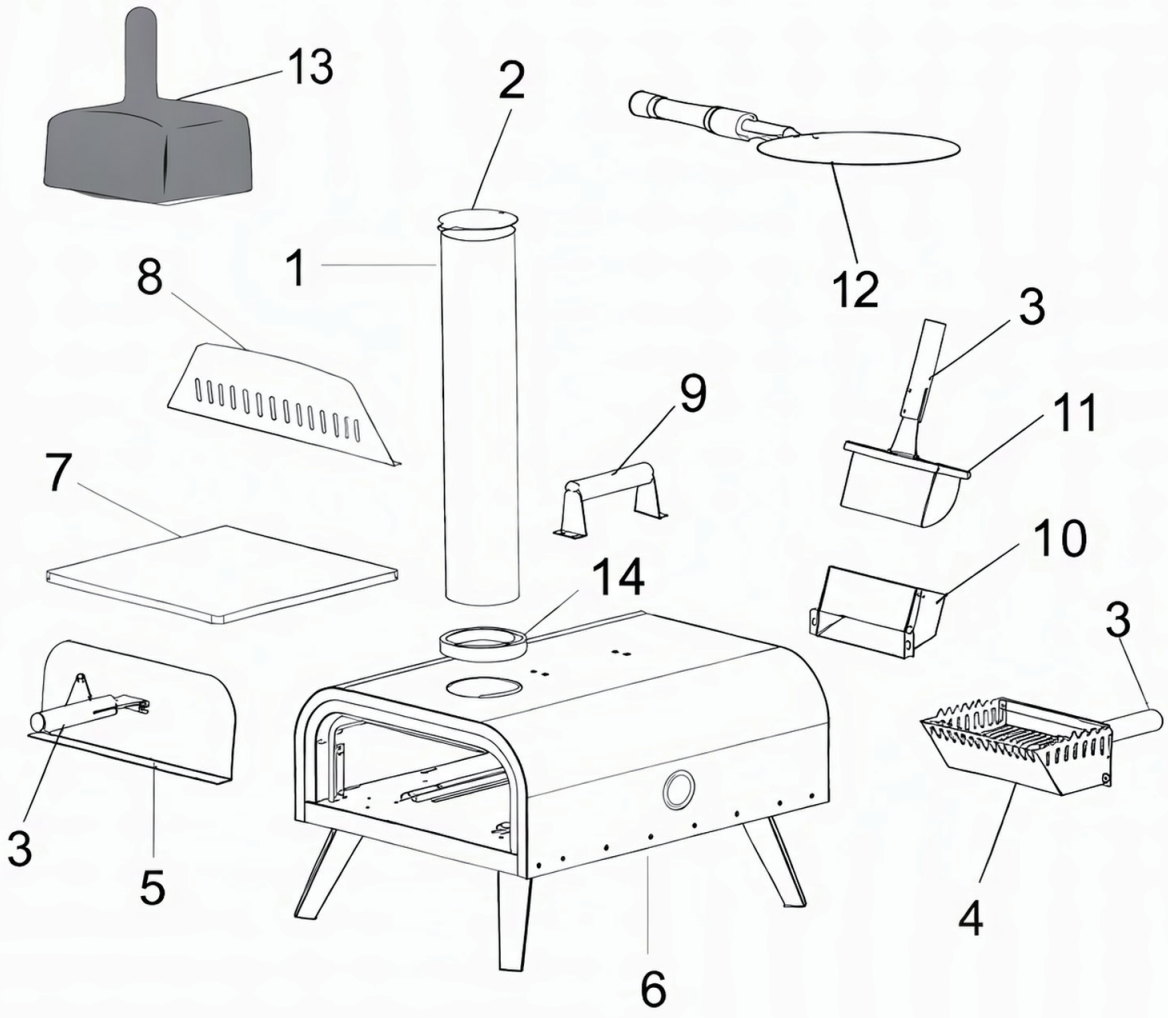
Solo para uso en exteriores

Para garantizar el uso seguro de este aparato, es importante leer y seguir todas las advertencias e instrucciones proporcionadas en este manual.
Guarde este manual en un lugar seguro para futuras referencias.
Advertencia: Nunca cubra al mismo tiempo la tapa de la chimenea y la puerta durante la combustión, ya que podria causar una explosión.
Utilice siempre de acuerdo con todas las regulaciones regionales, provinciales, federales y nacionales aplicables. Consulte a su autoridad local y/o al departamento de bomberos sobre las condiciones actuales, como las ordenanzas sobre quema o las prohibiciones de quema en su área.
No se pueden quemar materiales que causen olores nocivos/tóxicos, como aceite, grasa, madera tratada a presión, plásticos, liquidos inflamables, residuos de jardin, ropa y trapos.

IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

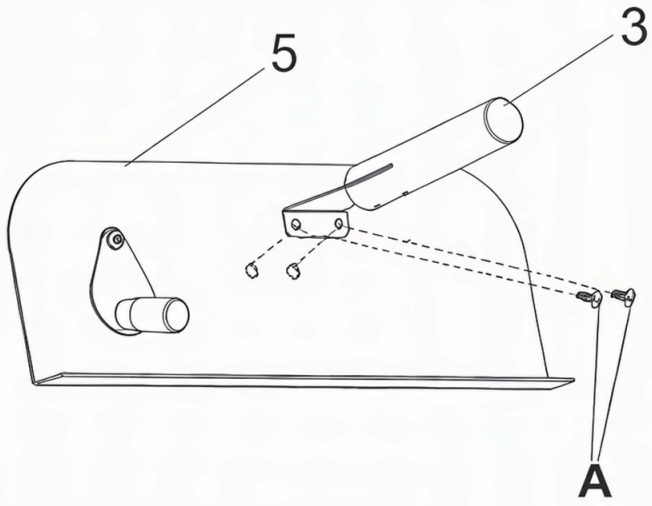
TABLA DE CONTENIDO



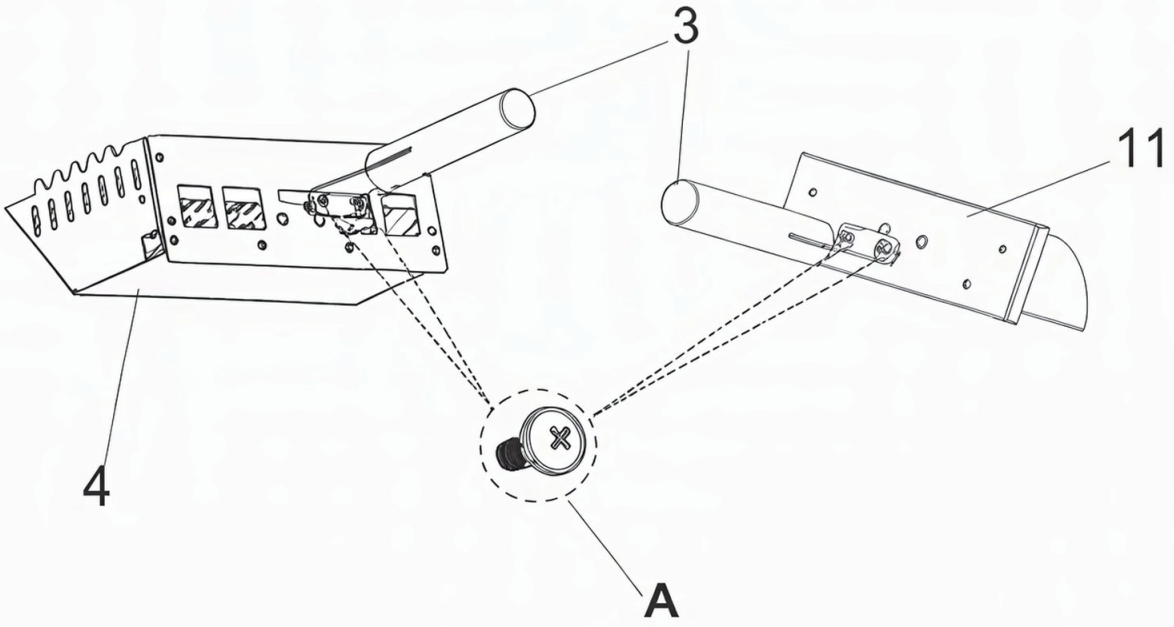
Ref	Pieza	Cantidad	Ref	Pieza	Cantidad
1	Chimenea	1	7	Piedra para pizza	1
2	Tapa de la chimenea	1	8	Placa de aislamiento	1
3	Mango	3	9	Asa superior	1
4	Bandeja para leña	1	10	Cubeta raspadora	1
5	Puerta	1	11	Tolva	1
6	Cuerpo	1	12	Pala para pizza	1
A	Tornillo M5*12	14+2	13	Cubierta	1
B	Tuerca M6	1	14	Circulo	1
C	Resorte	1			

MONTAJE DEL HORNO PARA PIZZA

Paso 1 Fije el mango (3) a la puerta (5) con dos tornillos (A).

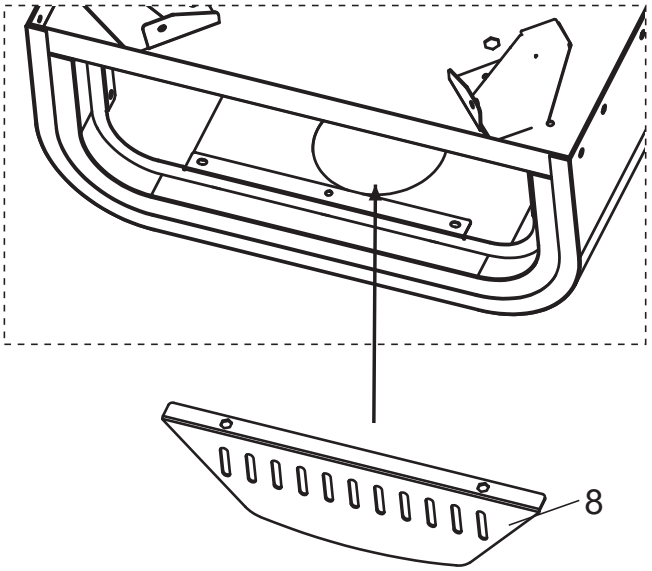


Paso 2 Fije el mango (3) al cubo raspador (11) con dos tornillos (A).
Fije el mango (3) a la bandeja de madera (4) con dos tornillos (A).

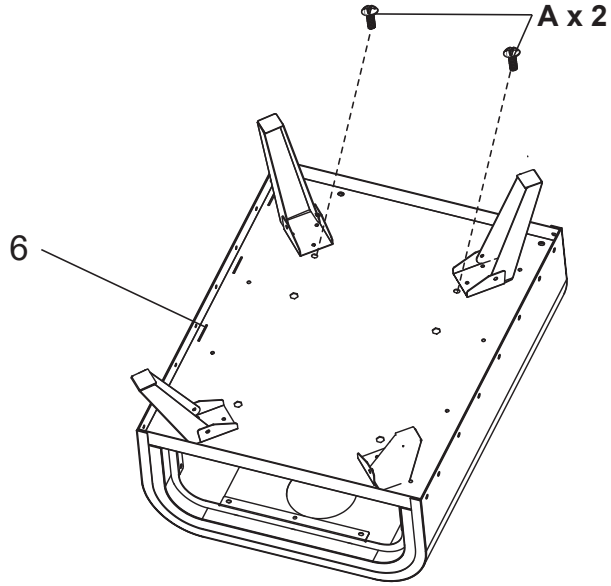


Paso 3 Placa aislante (8)

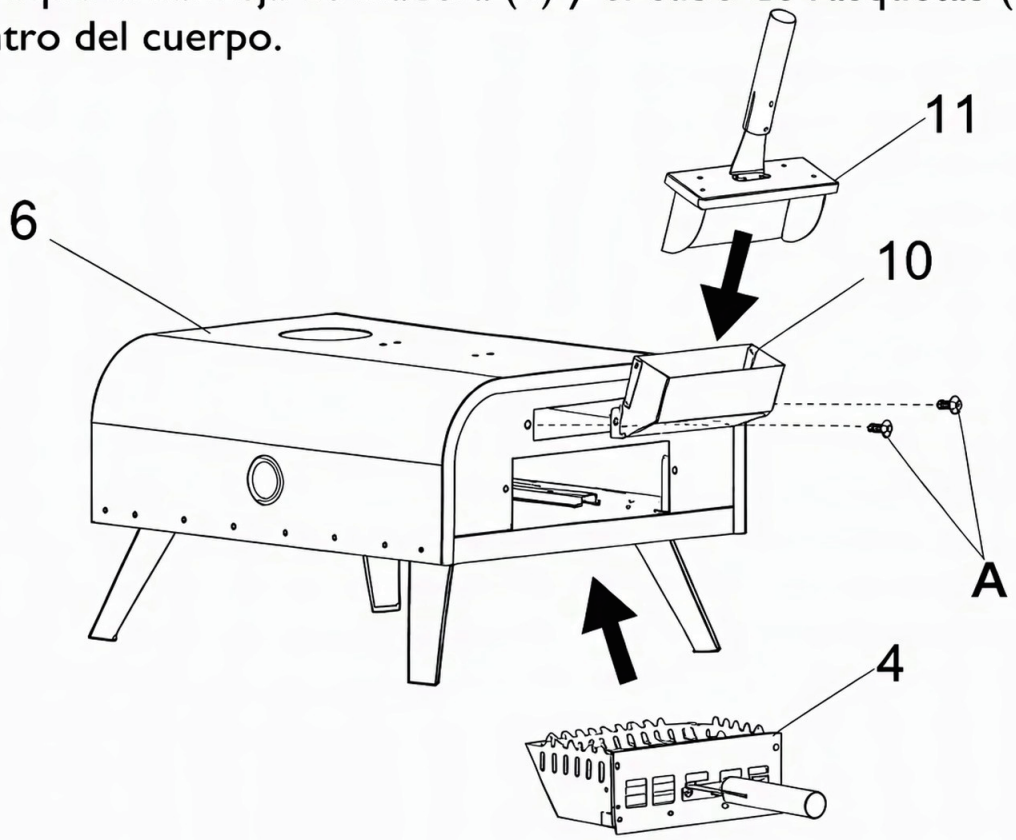
(1) Introduzca la pieza 8 por la abertura de la puerta.



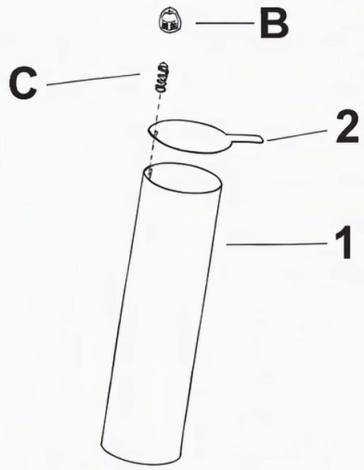
(2) Alinee los orificios y apriete 2 tornillos A.



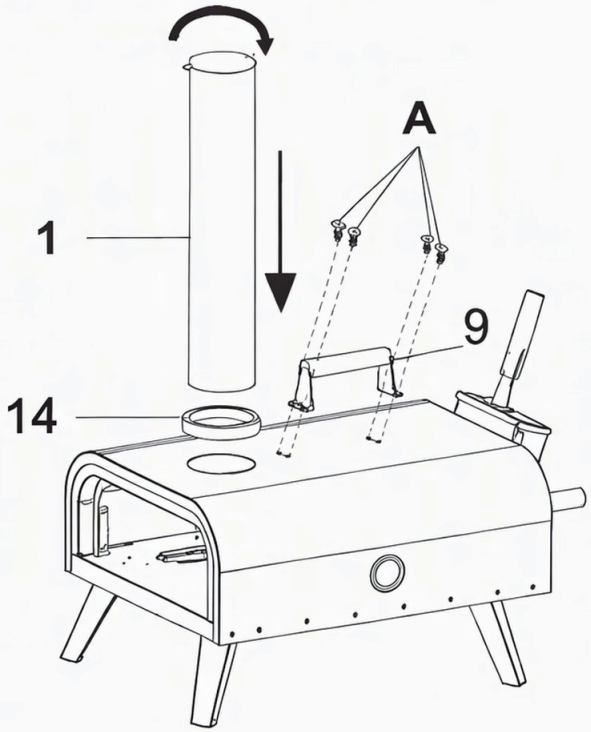
Paso 4 Fije la tolva (10) al cuerpo (6) con dos tornillos (A). Coloque la bandeja de madera (4) y el cubo de rasquetas (11) dentro del cuerpo.



Paso 5 Fije la chimenea (1) y la tapa (2) con una tuerca de encastre (B) y un resorte (C).

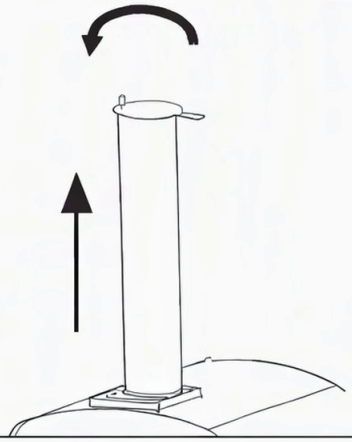


Paso 6 Fije la chimenea (1) y el círculo (14) al cuerpo. Fije el asa superior (9) al cuerpo (6) con cuatro tornillos (A).

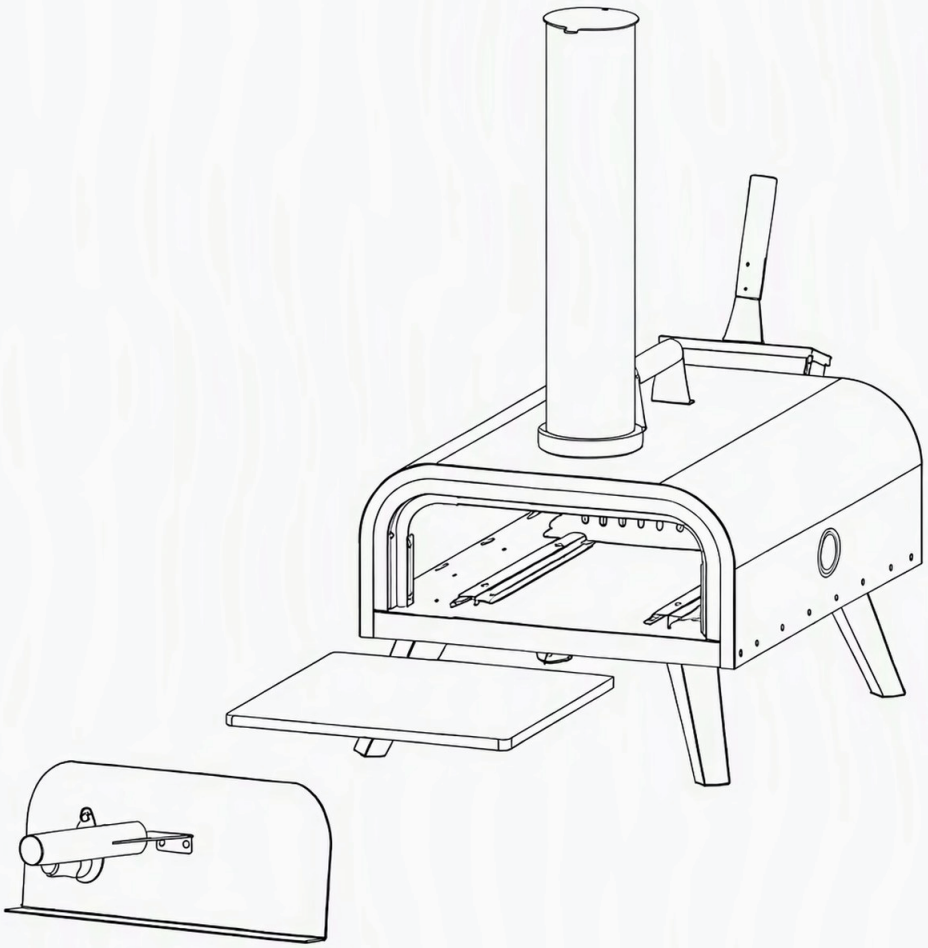


CONSEJO:

Para quitar la chimenea, gírela y tire de ella hacia arriba.



Paso 7 Coloque la piedra para pizza (7) dentro del aparato y coloque la puerta (5) en el aparato.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Utilice una esponja húmeda con agua tibia para limpiar la piedra, eliminando cualquier residuo de producción.
2. Limpie el interior del horno con agua y detergente suave, eliminando cualquier residuo de producción.
3. Antes de preparar la primera pizza, asegúrese de que el horno esté encendido dejando que el combustible arda durante 30 minutos.

USO DEL HORNO PARA PIZZAS



Use siempre guantes resistentes al fuego mientras enciende el horno para pizzas.

COMBUSTIÓN DE MADERA

1. Retire la bandeja de madera y llénela con troncos adecuados, coloque un encendedor de parrilla en el centro y cúbralo con unos palitos o leña fina para encenderlo. Importante: Evite usar gasolina u otros encendedores liquidos.
2. Introduzca la bandeja de madera en el horno para pizzas y espere a que la madera arda de manera uniforme.
3. Coloque de 1 a 2 troncos sobre el eje de llenado y espere a que la madera se consuma, formando una capa de ceniza y sin que salga más humo por la chimenea.
4. Una vez que el termómetro del horno alcance aproximadamente 400 °C (750 °F), abra la puerta y coloque la pizza en el centro de la piedra, luego cierre la puerta.
5. Después de 45 segundos, rote la pizza 180°.
6. Supervise el proceso de cocción a través del amortiguador. Evite abrir la puerta durante la cocción para conservar el calor.
7. Su pizza estará lista en 1 a 5 minutos, dependiendo del grosor de la masa.

USO DEL HORNO PARA PIZZAS

1. Coloque el carbòn, las briquetas o los pellets en el cajón de fuego junto con un encendedor de parrilla. Una vez que empiece a arder, introduzza la bandeja de madera en el horno para pizzas.
2. Agregue más carbòn, briquetas o pellets por el conducto.
3. Espere hasta que estén completamente quemados y cubiertos de ceniza, comprobando que no salga humo por la chimenea.
4. Cuando el termómetro del horno alcance aproximadamente 400 °C (750 °F), abra la puerta y coloque la pizza en el centro de la piedra, luego cierre la puerta.
5. Después de 45 segundos, rote la pizza 180°.
6. Supervise el proceso de cocción a través del amortiguador.
7. Su pizza estará lista en 1 a 5 minutos, dependiendo del grosor de la masa.

Para acelerar el proceso, queme el carbòn o las briquetas en un lugar de encendido separado y luego transfiera las brasas incandescentes a la bandeja de madera.
Esto calentará el horno más rápido.

CONSEJO:

Utilice un soplete para encender materiales combustibles. Llene la bandeja de madera con leña, carbõn, briquetas o pellets. Coloque la bandeja de madera en la parte trasera del horno y sostenga el soplete desde el exterior, dirigiéndolo directamente hacia la bandeja de madera. Esto encenderá los combustibles de manera más eficiente.

RELLENADO DE COMBUSTIBLES

Utilice siempre guantes resistentes al fuego al llenar y vaciar la bandeja de madera.

Este horno tiene una doble cubierta de acero inoxidable con llenado de madera, lo que garantiza que el horno para pizza se mantenga caliente durante largos períodos. Si la temperatura disminuye, agregue más combustibles (leña, carbón, briquetas o pellets) a la bandeja de madera a través del conducto de llenado. Antes de hornear la siguiente pizza, espere hasta que los combustibles se hayan consumido por completo y no salga humo de la chimenea.

APAGADO DEL HORNO PARA PIZZA

1. Después de usar el horno, cierre la puerta y deje que se consuma por completo. Este proceso puede tardar hasta cuatro horas.
2. Al guardar, use guantes resistentes al fuego, saque la bandeja de madera y coloque el contenido en un cubo lleno de agua. Abra la puerta del horno para pizza y déjelo enfriar durante aproximadamente 30 minutos.

LIMPIEZA DEL HORNO

1. Espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Después de cada uso, vacíe la bandeja de madera y limpie bien las cenizas con un cepillo.
3. Limpie el interior y el exterior del horno con agua y detergente suave.
4. Si el horno para pizza se usa con regularidad, retire y lave la chimenea cada cuatro semanas para eliminar la capa de hollín.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

1. Retire la piedra para pizza del horno y, luego, use un raspador para placas de cocción o un cuchillo afilado para raspar cualquier resina o residuo.
2. Con el tiempo, la piedra para pizza puede desarrollar manchas debido a los ingredientes quemados. Esto es normal y no afecta su rendimiento.
3. Si decide lavar la piedra con agua, no use detergente. Después de lavarla, séquela en un horno a 80 °C durante al menos tres horas. Alternativamente, puede dejarla secar al aire en un lugar cálido durante 24 horas.

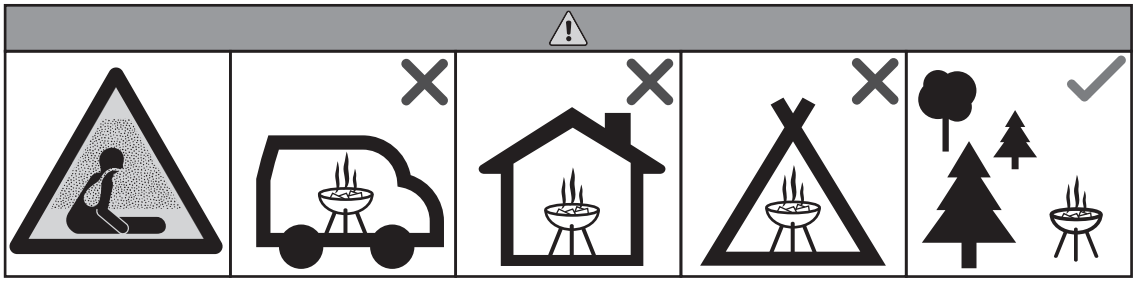
ALMACENAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZA

1. Este horno para pizza incluye cuatro patas plegables de acero inoxidable, lo que facilita su almacenamiento y transporte cuando está plegado. Cuando lo vaya a guardar durante largos periodos, retire la chimenea para ahorrar espacio.

2. Para evitar la oxidación y los daños causados por la intemperie, guarde siempre este horno para pizza en un lugar seco después de que se haya enfriado por completo. Puede cubrir el horno con una lona resistente a la intemperie o guardarlo en un sótano o cobertizo.

Problema	Solución
El fuego se apaga con frecuencia.	No añada mucha cantidad de combustible por el conducto de la chimenea a la vez. Esto puede sofocar el fuego.
El horno no se calienta.	1. Coloque el horno para pizza en un área protegida del viento para obtener un mejor calentamiento. 2. Verifique y ajuste el combustible si el fuego no está quemando correctamente. 3. El termómetro está roto y necesita ser reemplazado.
La pizza se quema por un lado.	Para una cocción uniforme, gire la pizza 180° después de 45 segundos. Esto permite que ambos lados de la pizza reciban una cantidad igual de calor.
¿Qué tipo de combustible debe usarse para este horno para pizza?	Use astillas de ahumado para parrilla o pellets de madera para asar.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ES



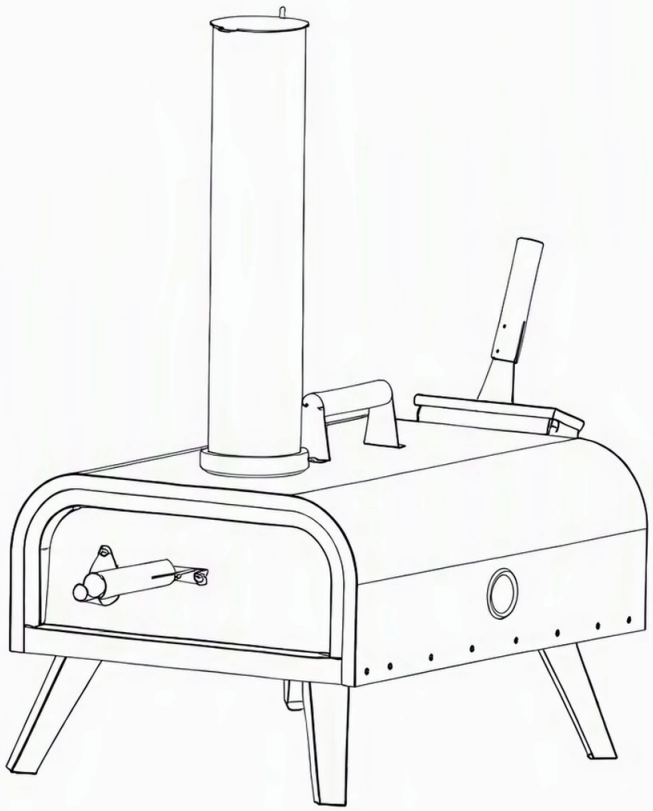
● Utilice siempre de acuerdo con todas las regulaciones regionales, provinciales, federales y nacionales aplicables. Consulte a su autoridad local y/o al departamento de bomberos para conocer las condiciones actuales, como las ordenanzas de quema o las prohibiciones de quema en su área.
● No se pueden quemar materiales que causen olores nocivos o tóxicos, como aceite, grasa, madera tratada a presión, plásticos, líquidos inflamables, residuos de jardín, ropa y trapos.
● La parilla de barbacoa debe calentarse y el combustible debe permanecer al rojo y caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar por la primera vez.
● No use la barbacoa en un espacio confinado y/o habitable, por ejemplo, casas, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono, fatal.
● NO utilice la parilla de barbacoa cerca de los objetos o materiales inflamables o combustibles.
● ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho durante el uso, no la mueva durante su funcionamiento.
● ¡No la utilice en interiores!
● Para Europa (UE/RU): ¡ADVERTENCIA! ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o reencender la barbacoa! ¡Utilice únicamente el encendedor que cumpla la norma EN 1860-3!
● Para América del Norte (EE. UU./CA): ¡ADVERTENCIA! ¡Nunca use gasolina o alcohol para encender o volver a encender! Use solo encendedores sólidos certificados para barbacoa. No use aceleradores líquidos.
● ¡ADVERTENCIA! Manténgala alejados a los niños y a los animales domésticos.
● ¡ADVERTENCIA! Nunca llenar la cámara de carbón por encima de las 3/4 partes de su altura total ni a menos de 5 cm del borde superior.
● Mantenga fuera del alcance de los niños y animales domésticos. La precaución adicional es necesaria cuando se usa este producto cerca de los niños.
● No utilice este producto si está bajo la influencia del alcohol o medicamentos recetados / no recetados, ya que estas sustancias pueden afectar su capacidad de usar el producto de manera segura.
● No deje el producto desatendido cuando esté en uso.
● No mueva el producto cuando esté en uso o sea caliente; deje que el producto se enfríe completamente antes de manipularlo.
● Asegúrese de que el producto esté ensamblado completamente y seguramente antes de cada uso.
● Mantenga el cabello, la ropa y las joyas lejos de las brasas cuando se enciende y lejos de las llamas.
● No toque las superficies calientes; siempre use guantes / guantes protectores resistentes al calor cuando use este producto.
● No use este producto en o cerca de vehículos recreativos o botes.
● No inserte papel, cartón o material similar en las llamas o carbones.
● No repare ni repinte el producto; deseche si está dañado.
● No encienda fuegos grandes en este producto; este producto está destinado solo a incendios pequeños.
● Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, nivelada, estable y resistente al calor.
● Cuando el producto está en uso, el mango puede alcanzar temperaturas extremas, lo que pueden causar lesiones graves en una mano desprotegida. Use un guante o almohadilla resistente al calor apropiado cuando lo manipule.
● Debe mantener espacios libres apropiados de la construcción combustible de 10 pies (3 M), lo que son los espacios libres mínimos específicos de tal construcción a los lados y la parte posterior del aparato exterior, y que el aparato debe ser usado debajo de una construcción combustible elevada.
● Este producto está destinado exclusivamente para uso al aire libre, uso no comercial en la cocción de alimentos para consumo humano; no lo use para ningún otro propósito.
● No use agua para apagar las brasas o enfriar el producto.
● No use accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
● Use siempre utensilios resistentes al calor con el producto.
● Es posible que queden manchas de comida o aceite en la parrilla después de su uso. Se recomienda remojarla en agua durante 10 minutos, esto ablandará los residuos. Luego, limpie la parrilla con un paño suave.
● Después del uso, espere hasta que el cuerpo del horno se enfríe completamente antes de limpiarlo. Si usted lo enjuaga con agua, séquelo lo más posible antes de guardarlo en un lugar fresco.

Outsunny

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

PT



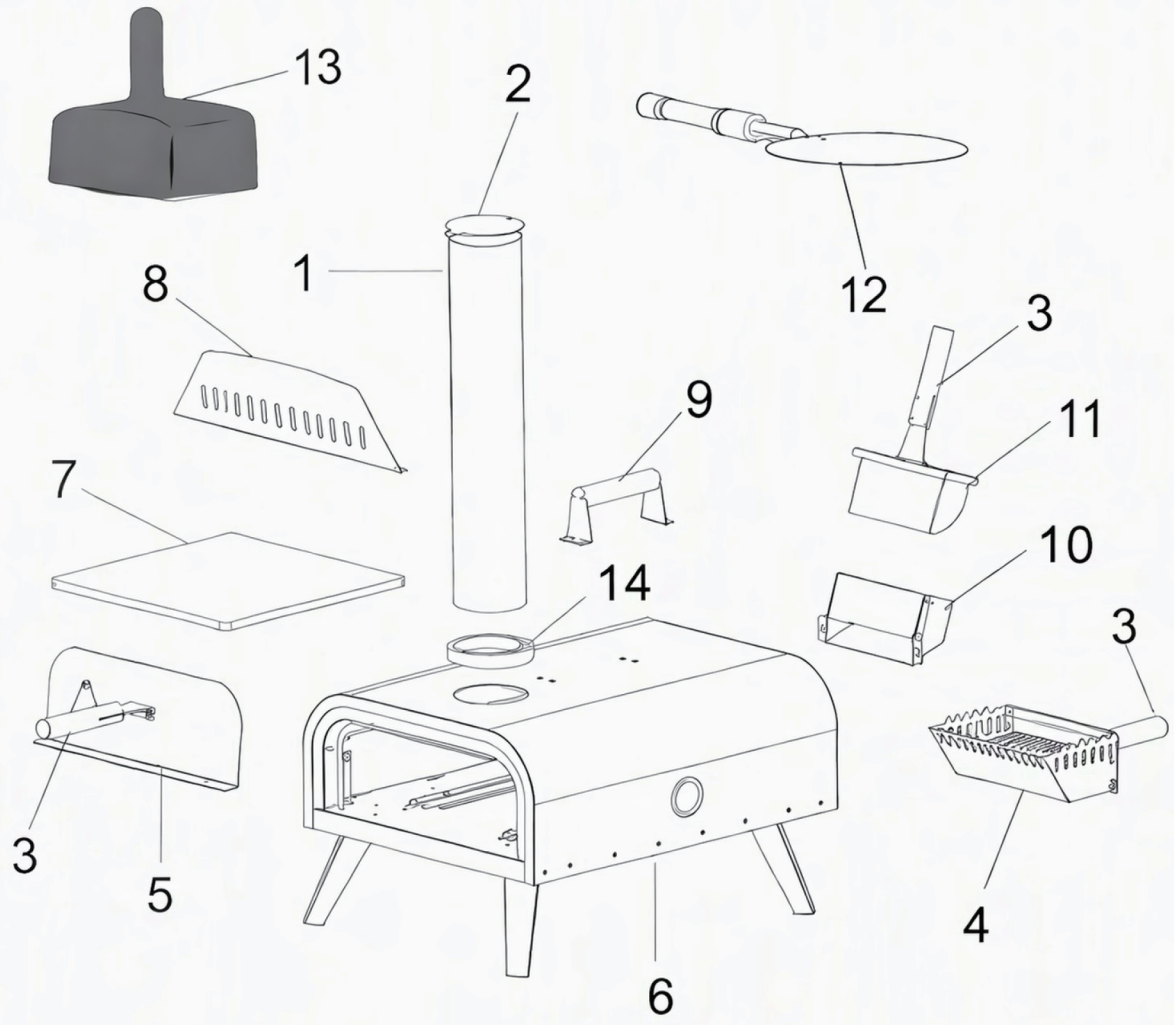
Apenas para utilização no exterior

Para garantir uma utilização segura deste aparelho, é importante ler e seguir todos os avisos e instruções fornecidos neste manual.
Guarde este manual num local seguro para referência futura.
Aviso: Nunca cubra, ao mesmo tempo, a tampa da chaminé e a porta durante a queima, pois isso pode provocar uma explosão.
Utilize sempre em conformidade com todos os regulamentos regionais, provinciais, federais e nacionais aplicáveis. Consulte as autoridades locais e/ou o corpo de bombeiros para conhecer as condições atuais, tais como ordenanças de queima ou proibições de queima na sua área.
Não podem ser queimados materiais que causem odores nocivos/tóxicos, tais como óleo, gordura, madeira tratada sob pressão, plasticcs, liquidos inflamáveis, resíduos de jardim, roupas e panos.

IMPORTANTE, GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEIA ATENTAMENTE

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

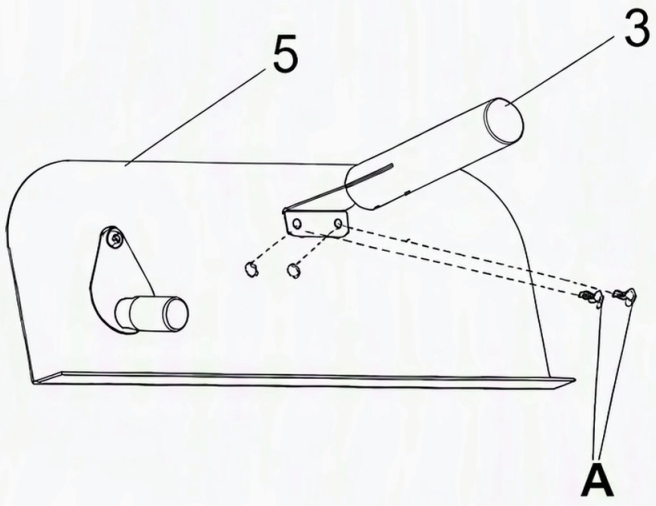
ÍNDICE DE COMPONENTES



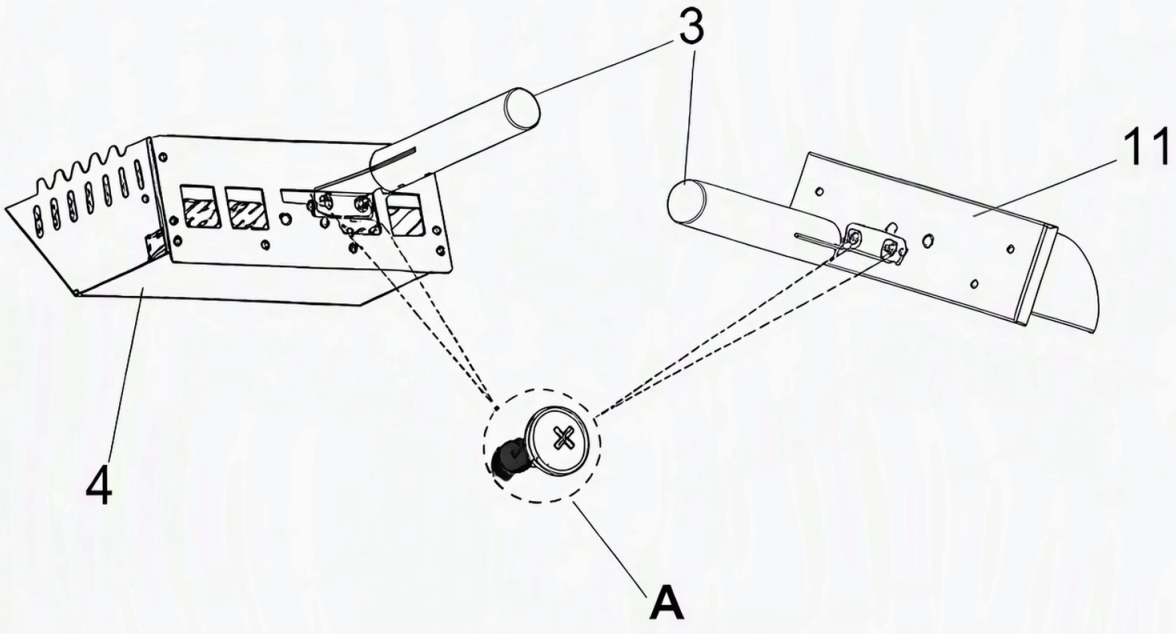
Ref	Peça	Quantidade	Ref	Peça	Quantidade
1	Chaminé	1	7	Pedra para pizza	1
2	Tampa da chaminé	1	8	Placa de isolamento	1
3	Pega	3	9	Pega superior	1
4	Tabuleiro para lenha	1	10	Recipiente do raspador	1
5	Porta	1	11	Funil	1
6	Corpo	1	12	Pá para pizza	1
A	Parafuso M5*12	14+2	13	Cobertura	1
B	Porca M6	1	14	Anel	1
C	Mola	1			

MONTAGEM DO FORNO DE PIZZA

Passo 1 Fixe o manípulo (3) à porta (5) com dois parafusos (A).

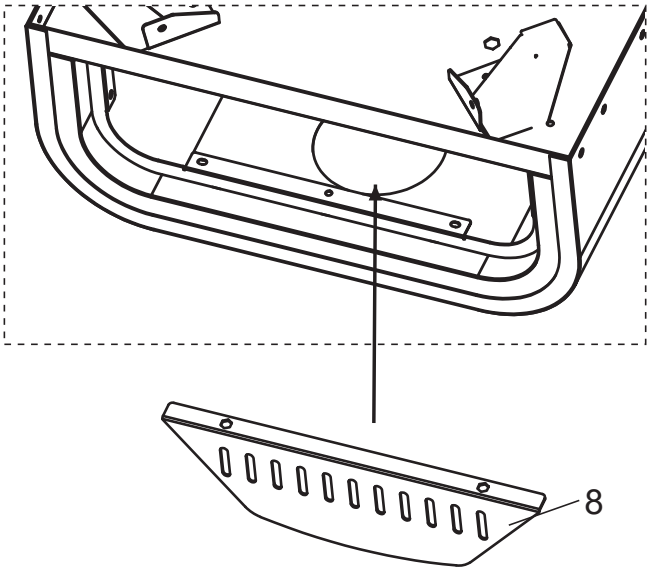


Passo 2 Fixe o manípulo (3) ao balde raspador (11) com dois parafusos (A).
Fixe o manípulo (3) à bandeja de madeira (4) com dois parafusos (A).

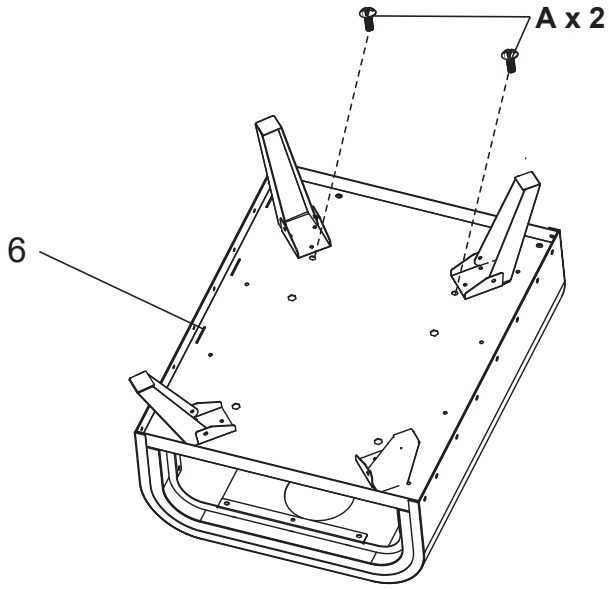


Passo 3 Placa de isolamento (8)

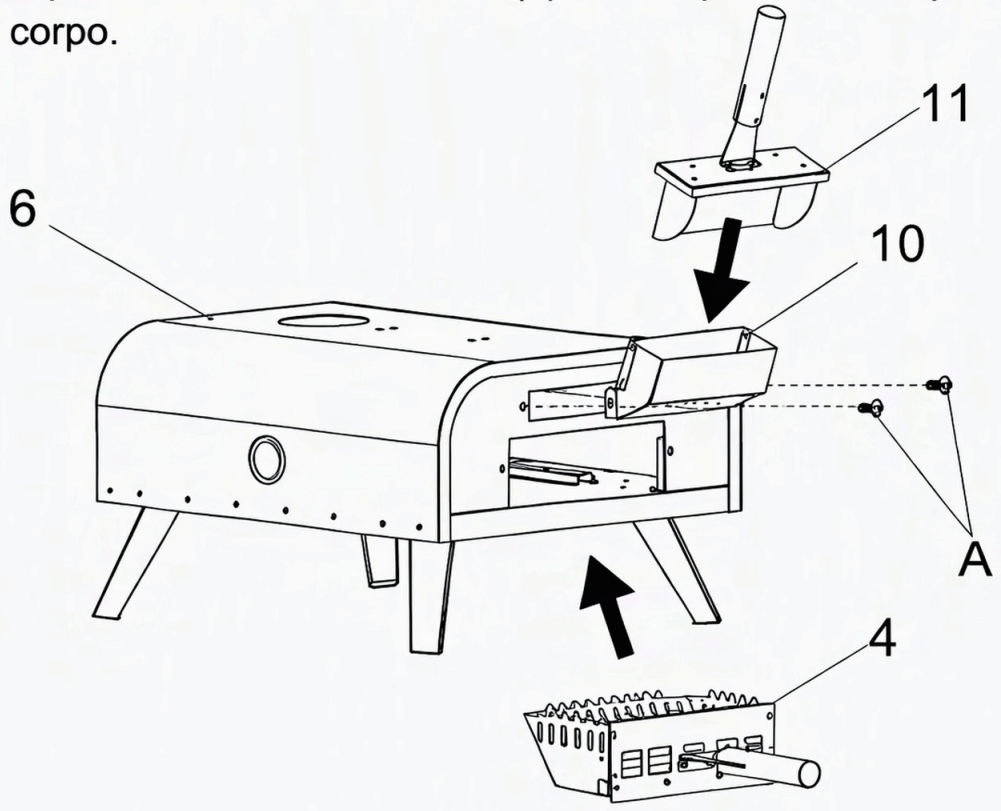
(1) Introduza a peça 8 pela abertura da porta.



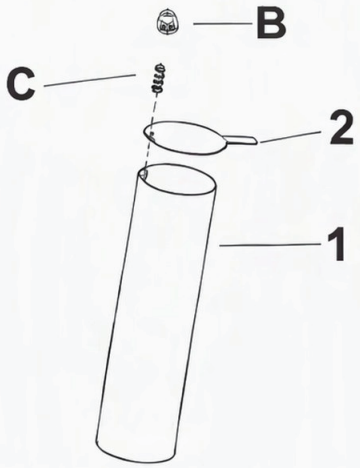
(2) Alinhe os furos e aperte 2 parafusos A.



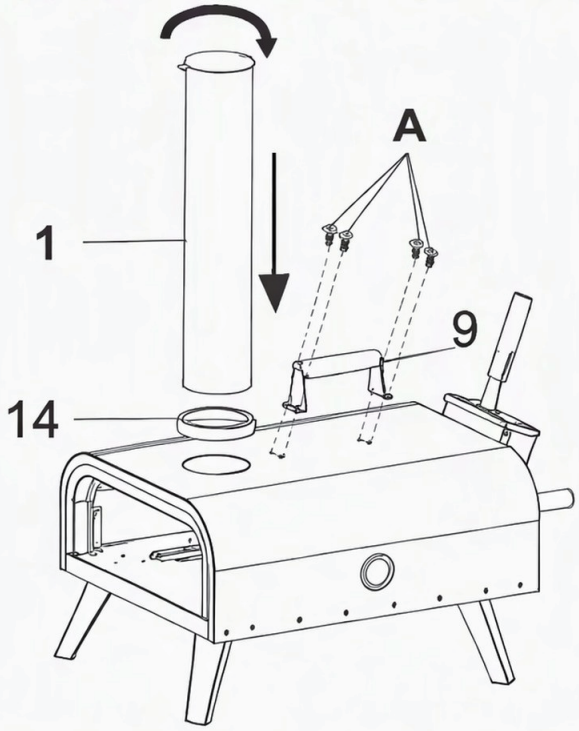
Passo 4 Fixe a tremonha (10) ao corpo (6) com dois parafusos (A).
Coloque o tabuleiro de madeira (4) e o recipiente do raspador (11) no corpo.



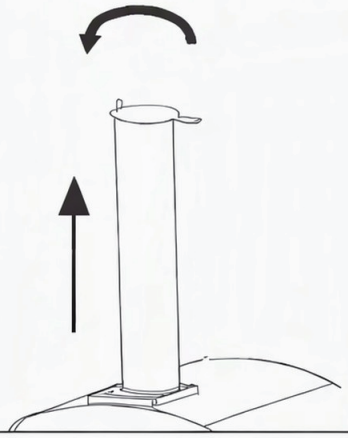
Passo 5 Fixe a chaminé (1) e o tampão (2) com uma porca de parafuso (B) e mola (C).



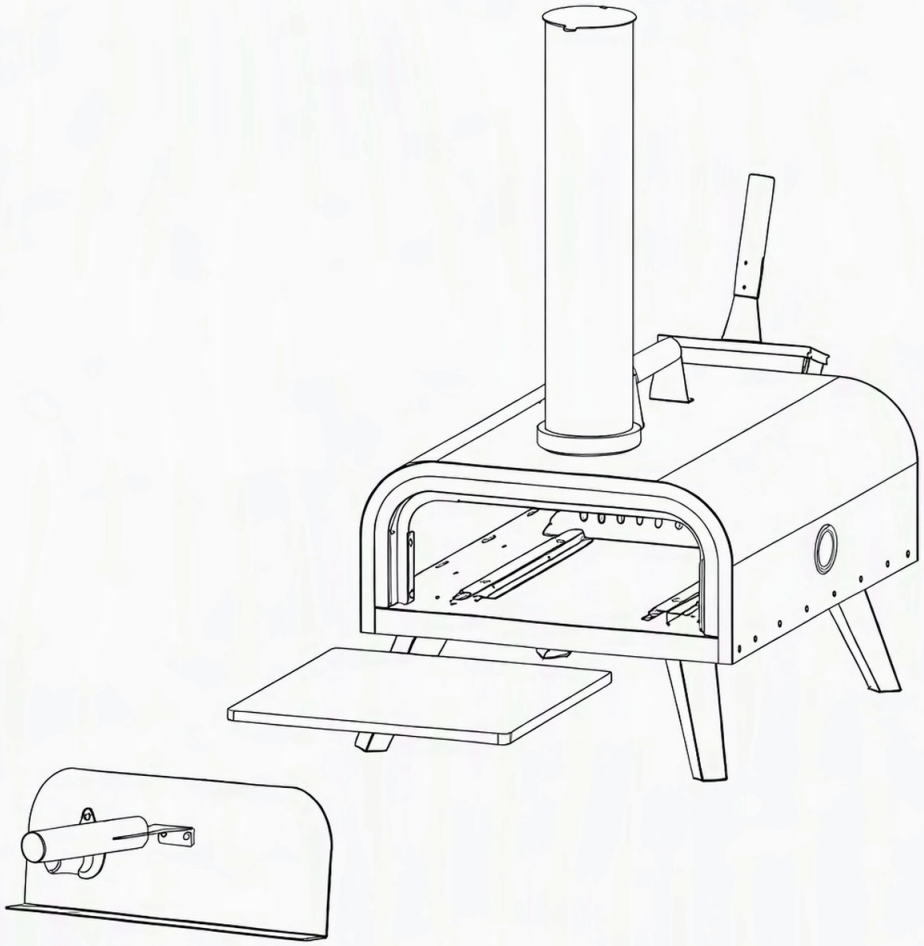
Passo 6 Fixe a chaminé (1) e o círculo (14) ao corpo. Fixe a pega superior (9) ao corpo (6) com quatro parafusos (A).



DICAS:
Para remover a chaminé, rode-a e puxe-a para cima.



Passo 7 Coloque a pedra refratária (7) no interior do aparelho e fixe a porta (5) ao aparelho.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Use uma esponja húmida com água morna para limpar a pedra, removendo quaisquer resíduos de produção.
2. Limpe o interior do forno com água e detergente suave, removendo quaisquer resíduos de produção.
3. Antes de fazer a sua primeira pizza, certifique-se de que o forno é queimado, permitindo que o combustível arda durante 30 minutos.

A UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA



Use sempre luvas resistentes ao fogo enquanto o forno está aceso.

QUEIMA A LENHA

1. Retire a bandeja de lenha e encha-a com toros adequados, coloque um acendalhas de grelha no meio e cubra com alguns raminhos ou lenha fina para a acender. Importante: Evite utilizar combustíveis líquidos, como petróleo ou outros produtos de arranque.
2. Empurre a bandeja de lenha para dentro do forno de pizza e aguarde que a lenha arda uniformemente.
3. Coloque 1-2 toros sobre o eixo de enchimento e aguarde que a lenha se queime completamente, resultando numa camada de cinzas e sem mais fumo a sair da chaminé.
4. Quando o termómetro do forno atingir aproximadamente 400°C (750 °F), abra a porta e coloque a pizza no centro da pedra e, em seguida, feche a porta.
5. Após 45 segundos, rode a pizza 180°.
6. Monitorize o processo de cozedura através do amortecedor. Evite abrir a porta durante a cozedura para manter o calor.
7. A sua pizza estará pronta em 1-5 minutos, dependendo da espessura da massa.

A UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA

1. Coloque o carvão, briquetes ou pellets na fornalha juntamente com um acendalhas de grelha. Quando começar a arder, empurre a bandeja de lenha para dentro do forno de pizza.
2. Adicione mais carvão, briquetes ou pellets através da calha.
3. Aguarde até que estejem completamente queimados e cobertos de cinzas, verificando que não sai fumo da chaminé.
4. Quando o termómetro do forno atingir aproximadamente 400°C (750 °F), abra a porta e coloque a pizza no centro da pedra e, em seguida, feche a porta.
5. Após 45 segundos, rode a pizza 180°.
6. Monitorize o processo de cozedura através do amortecedor.
7. A sua pizza estará pronta em 1-5 minutos, dependendo da espessura da massa.

Para acelerar o processo, queime o carvão ou os briquetes num local de ignição separado e, em seguida, transfira as brasas incandescentes para a bandeja de lenha. Isto aquecerá o forno mais rapidamente.

DICA:

Utilize um maçarico para acender materiais combustíveis. Encha a bandeja de madeira com lenha, carvão, briquetes ou pellets. Coloque a bandeja de madeira na parte traseira do forno e segure o maçarico a partir do exterior, direcionando-o diretamente para a bandeja de madeira. Isto permitirá que os combustíveis se inflamem de forma mais efficiente.

REABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS



Utilize sempre luvas à prova de fogo ao encher e esvaziar a bandeja de madeira.

Este forno possui uma cobertura dupla em aço inoxidável com enchimento de madeira, garantindo que o forno de pizza permanece quente durante longos periodos. Se a temperatura baixar, adicione mais combustíveis (lenha, carvão, briquetes ou pellets) à bandeja de madeira através da abertura de enchimento. Antes de cozer a próxima pizza, aguarde até que os combustíveis se consumam completamente e não saia fumo da chaminé.

DESLIGAR O FORNO DE PIZZA

1. Após utilizar o forno, feche a porta e deixe-o queimar até se consumir completamente. Este processo pode demorar até quatro horas.
2. Ao armazenar, use luvas à prova de fogo, retire a bandeja de madeira e coloque o conteúdo num balde cheio de água. Abra a porta do forno de pizza e deixe-o arrefecer durante approximadamente 30 minutos.

LIMPEZA DO FORNO

1. Aguarde que o forno arrefeça completamente.
2. Após cada utilização, esvazie a bandeja de madeira e varra cuidadosamente as cinzas com uma escova.
3. Limpe o interior e o exterior do forno com água e detergente suave.
4. Se o forno de pizza for utilizado regularmente, remova e lave a chaminé dé quatro em quatro semanas para remover a camada de fuligem.

LIMPEZA DA PEDRA DE PIZZA

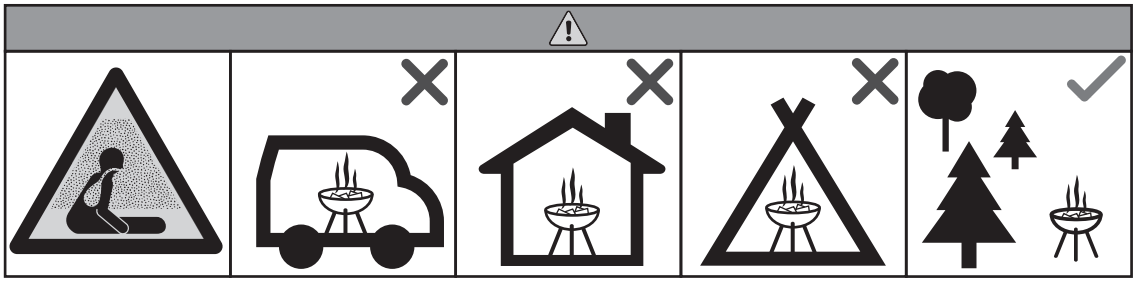
1. Retire a pedra de pizza do forno e, em seguida, utilize um raspador para placa de fogão ou uma faca afiada para raspar quaisquer resíduos de resina ou sujidade.
2. Com o tempo, a pedra de pizza pode desenvolver manchas devido a ingredientes queimados durante a confeção. Isto é normal e não afeta o seu desempenho.
3. Se optar por lavar a pedra com água, não utilize detergente. Após a lavagem, seque a pedra num forno a 80°C durante, pelo menos, três horas. Em alternativa, pode deixá-la secar ao ar num local quente durante 24 horas.

ARMAZENAMENTO DO FORNO DE PIZZA

1. Este forno de pizza inclui quatro pés em aço inoxidável, dobráveis, que facilitam a arrumação e o transporte quando dobrados. Quando for guardar por longos períodos, retire a chaminé para poupar espaço.
2. Para evitar ferrugem e danos causados pelas intempéries, guarde sempre este forno de pizza num ambiente seco depois de ter arrefecido completamente. Pode cobrir o forno com uma lona resistente às intempéries ou guardá-lo numa cave ou num abrigo.

Problema	Solução
O fogo apaga-se com frequência.	Não adicione muitos combustíveis através da chaminé de uma só vez. Isto pode sufocar o fogo.
O forno não aquece.	1. Coloque o forno de pizza numa área protegida do vento para melhor aquecimento. 2. Verifique e ajuste o combustível se o fogo não estiver a arder corretamente. 3. O termómetro está avariado e precisa de ser substituído.
A pizza queima de um lado.	Para uma cozedura uniforme, rode a pizza 180° após 45 segundos. Isto permite que ambos os lados da pizza recebam a mesma quantidade de calor.
Que tipo de combustível deve ser utilizado neste forno de pizza?	Utilize aparas de lenha para defumação ou pellets de madeira para grelhar.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA PT

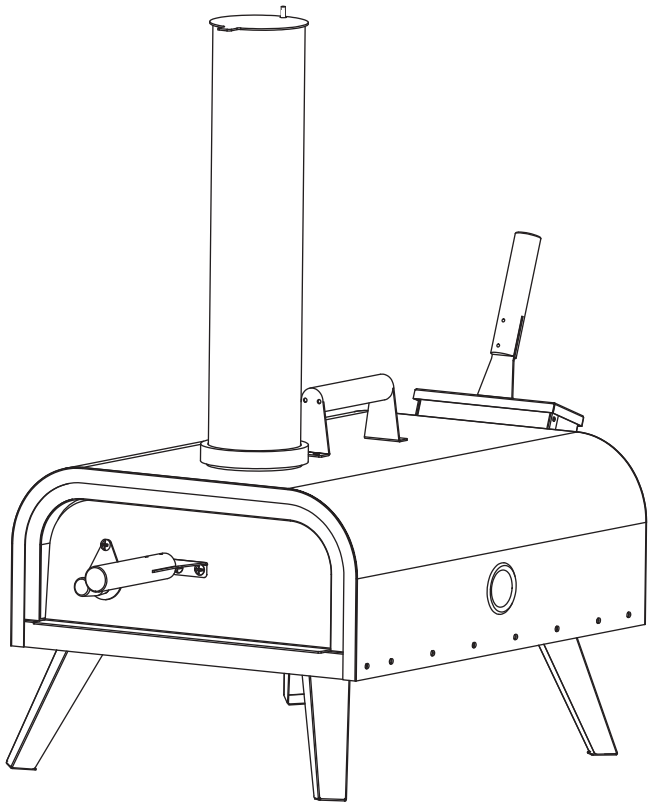


● Utilize sempre de acordo com todos os regulamentos regionais, provinciais, federais e nacionais aplicáveis. Consulte a sua autoridade local e/ou o corpo de bombeiros para verificar as condições atuais, como portarias de queima ou proibições de queima na sua área.
● Não podem ser queimados materiais que causem odores nocivos ou tóxicos, como óleo, graxa, madeira tratada sob pressão, plásticos, líquidos inflamáveis, resíduos de jardim, roupas e trapos.
● O churrasco deve ser aquecido e o combustível mantido em brasa por pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozimento.
● Não use o churrasco em espaços confinados e/ou habitáveis, como casas, caravanas, motorhomes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono – fatal.
● NÃO usar perto de objetos ou materiais inflamáveis ou combustíveis.
● Não cozinhe antes que o combustível esteja coberto por uma camada de cinzas.
● O churrasco deve ser aquecido e o combustível mantido em brasa por pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozimento.
● AVISO! Este churrasco ficará muito quente, não o mova durante a operação.
● Não use em ambientes internos!
● Para a Europa (UE/RU): AVISO! Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use apenas acendedores de fogo que estejam em conformidade com EN 1860-3!
● Para a América do Norte (EUA/CA): AVISO! Nunca utilize gasolina ou álcool para acender ou reacender! Utilize apenas acendedores sólidos certificados para churrasco. Não utilize aceleradores líquidos.
● AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
● ATENÇÃO: Nunca encha a câmara de carvão acima de 3/4 da sua altura total nem a menos de 5 cm da borda superior.
● Mantenha fora do alcance de crianças e animais. É necessário ter cuidado extra ao usar este produto perto de crianças.
● Não use este produto se estiver sob a influência de álcool ou medicamentos prescritos/não prescritos, pois essas substâncias podem prejudicar sua capacidade de usá-lo com segurança.
● Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver em uso.
● Não mova o produto enquanto estiver em uso ou quente; permita que o produto resfrie completamente antes de manuseá-lo.
● Assegure-se de que o produto esteja completamente e seguramente montado antes de cada uso.
● Mantenha cabelo, roupas e joias afastados das brasas ao acender e longe das chamas.
● Não toque em superfícies quentes; sempre use luvas de proteção resistentes ao calor ao usar este produto.
● Não use este produto em ou perto de veículos recreativos ou barcos.
● Não insira papel, papelão ou material similar nas chamas ou brasas.
● Não conserte ou repinte o produto; descarte se estiver danificado.
● Não faça grandes incêndios neste produto; ele é destinado apenas para pequenos incêndios.
● Sempre coloque o produto em uma superfície plana, nivelada, estável e resistente ao calor.
● Quando o aparelho estiver em uso, o cabo pode atingir temperaturas extremas que podem causar ferimentos graves em uma mão desprotegida. Use uma luva ou protetor resistente ao calor ao manusear.
● A necessidade de manter distâncias adequadas de construções combustíveis é de 10 pés (3 m), que é a distância mínima específica de tais construções para os lados e a parte traseira do aparelho externo, e que o aparelho não deve ser usado sob construções combustíveis suspensas.
● Este produto destina-se exclusivamente ao uso externo, não comercial, no cozimento de alimentos para consumo humano; não use para qualquer outro propósito.
● Não use água para extinguir as brasas ou esfriar o produto.
● Não use acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do produto.
● Sempre use utensílios resistentes ao calor com o produto.
● Após o uso, podem haver manchas de comida ou óleo na grelha. Recomenda-se deixar de molho em água por 10 minutos – isso amolecerá os resíduos. Em seguida, limpe a grelha com um pano macio.
● Após o uso, aguarde até que o corpo do forno esfrie completamente antes de limpar. Se enxaguar com água, seque o máximo possível antes de armazenar em local fresco.

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

DE



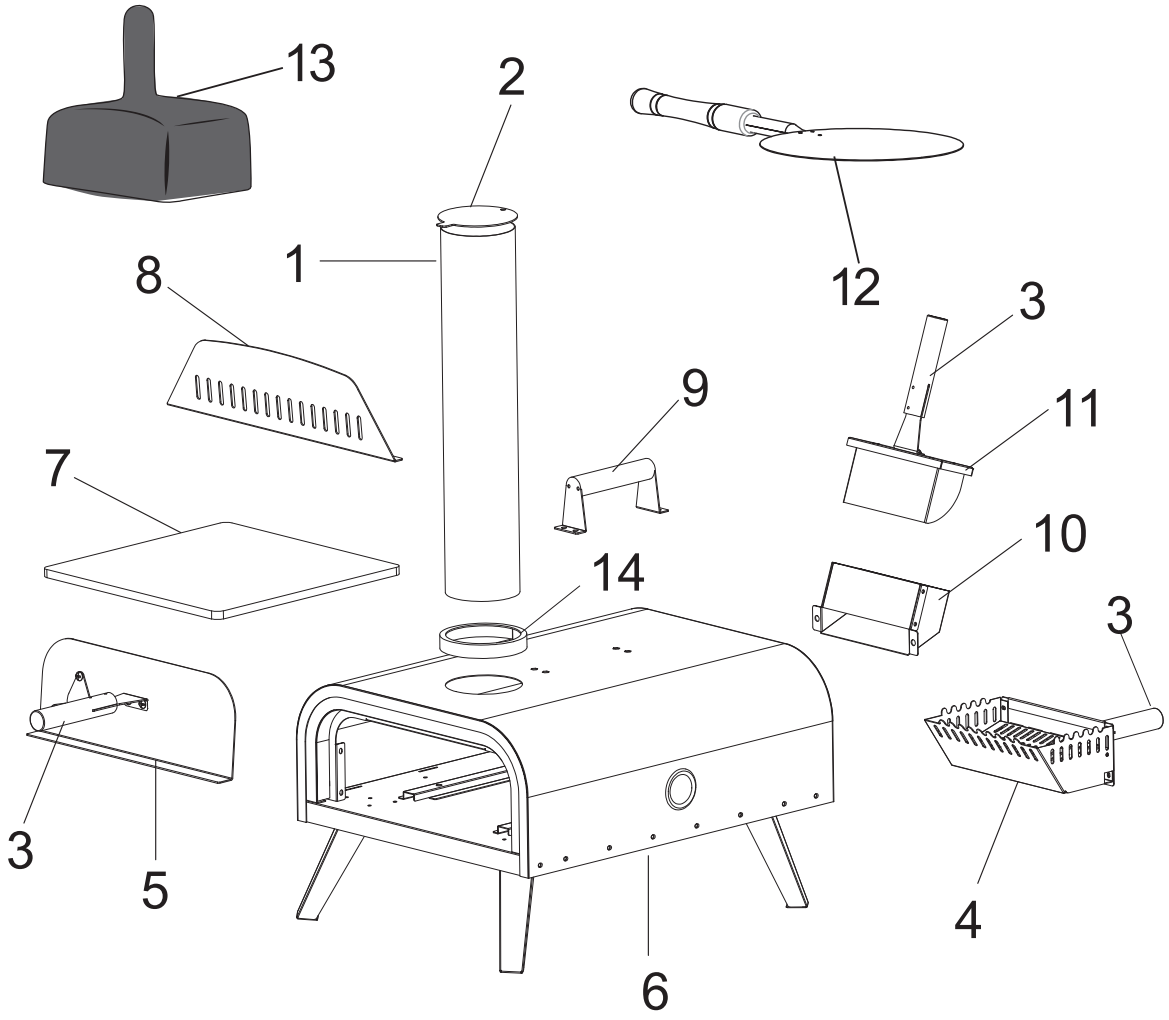
Nur für die verwendung im freien

Um eine sichere Verwendung dieses Geräts zu gewährleisten, ist es wichtig dass Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und Anweisungen lesen und befolgen.
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.
Warnung: Decken Sie während des Brennvorgangs niemals gleichzeitig den Schornsteindeckel und die Tür ab, da dies zu einer Explosion führen kann.

WICHTIG - BITTE HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR EINE SPÄTERE BEZUGNAHME AUF: SORGFÄLTIG DURCHLESEN

MONTAGEANLEITUNG

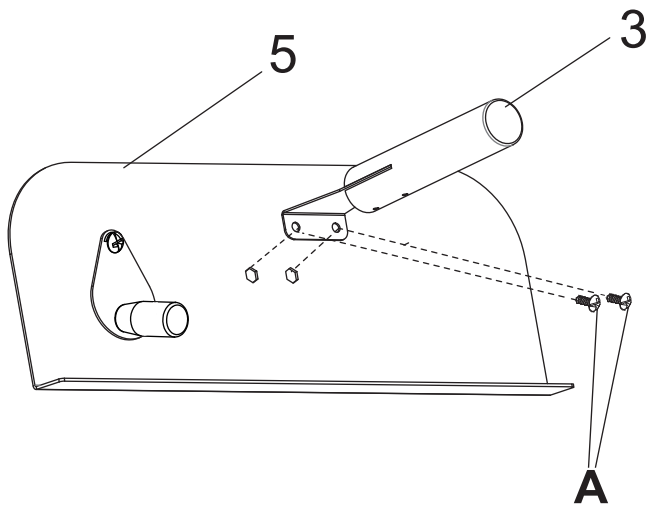
INHALTSVERZEICHNIS



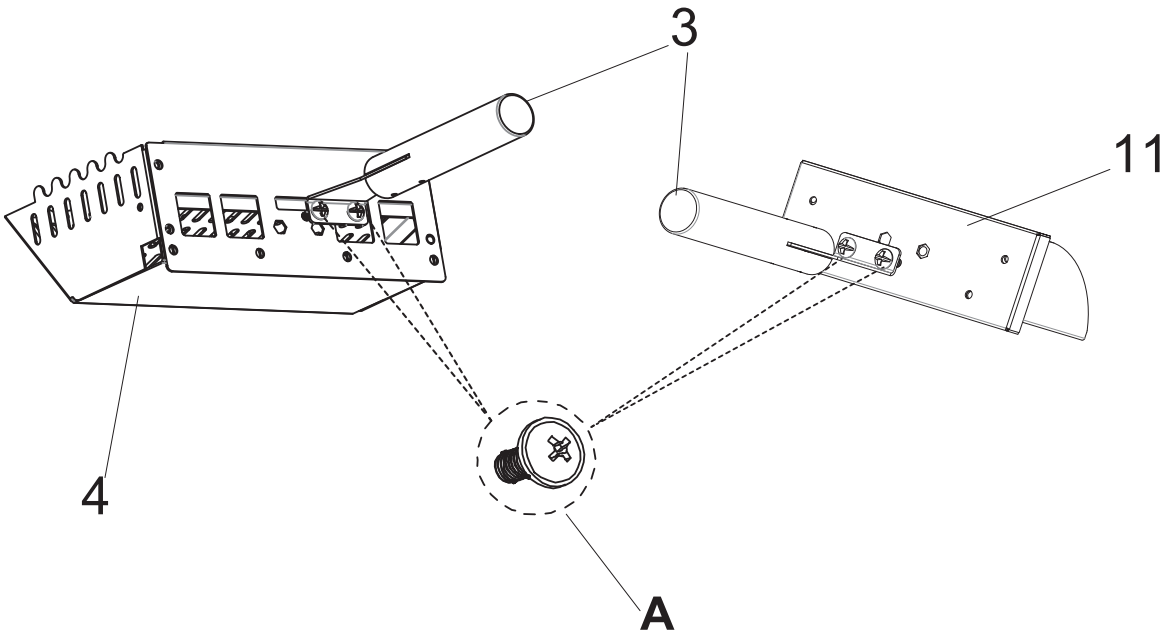
Ref	Teil	Anzahl	Ref	Teil	Anzahl
1	Schornstein	1	7	Pizzastein	1
2	Schornsteindeckel	1	8	Isolierplatte	1
3	Griff	3	9	Oberer Griff	1
4	Holzkorb	1	10	Abstreifer	1
5	Tür	1	11	Trichter	1
6	Karosserie	1	12	Pizzaschieber	1
A	Schraube M5 × 12	14+2	13	Deckel	1
B	Mutter M6	1	14	Kreis	1
C	Feder	1			

ZUSAMMENBAU DES PIZZAOFENS

Schritt 1 Befestigen Sie den Griff (3) mit zwei Schrauben (A) an der Tür (5).

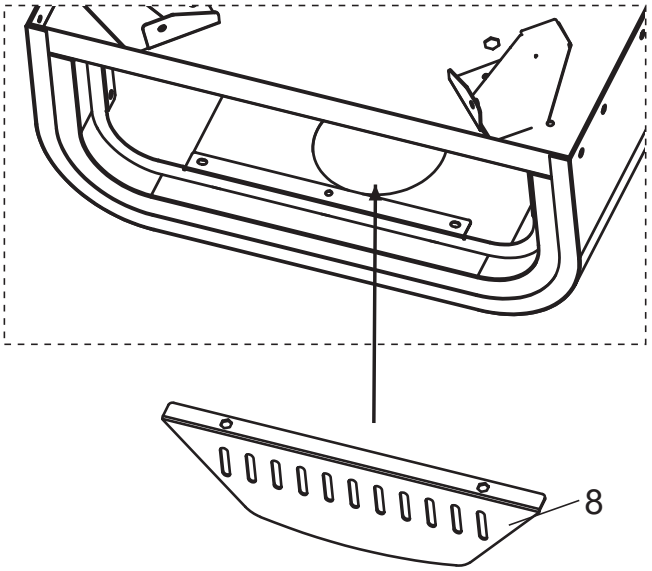


Schritt 2 Befestigen Sie den Griff (3) mit zwei Schrauben (A) am Abstreifer (11). Befestigen Sie den Griff (3) mit zwei Schrauben (A) am Holzkorb (4).

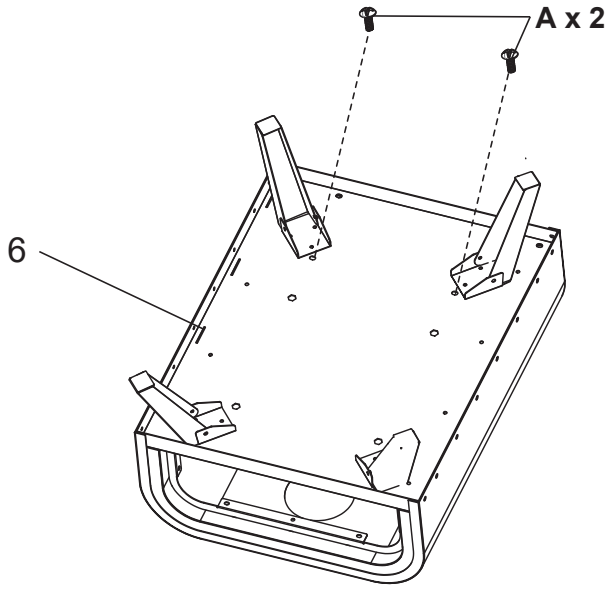


Schritt 3 Isolierplatte (8)

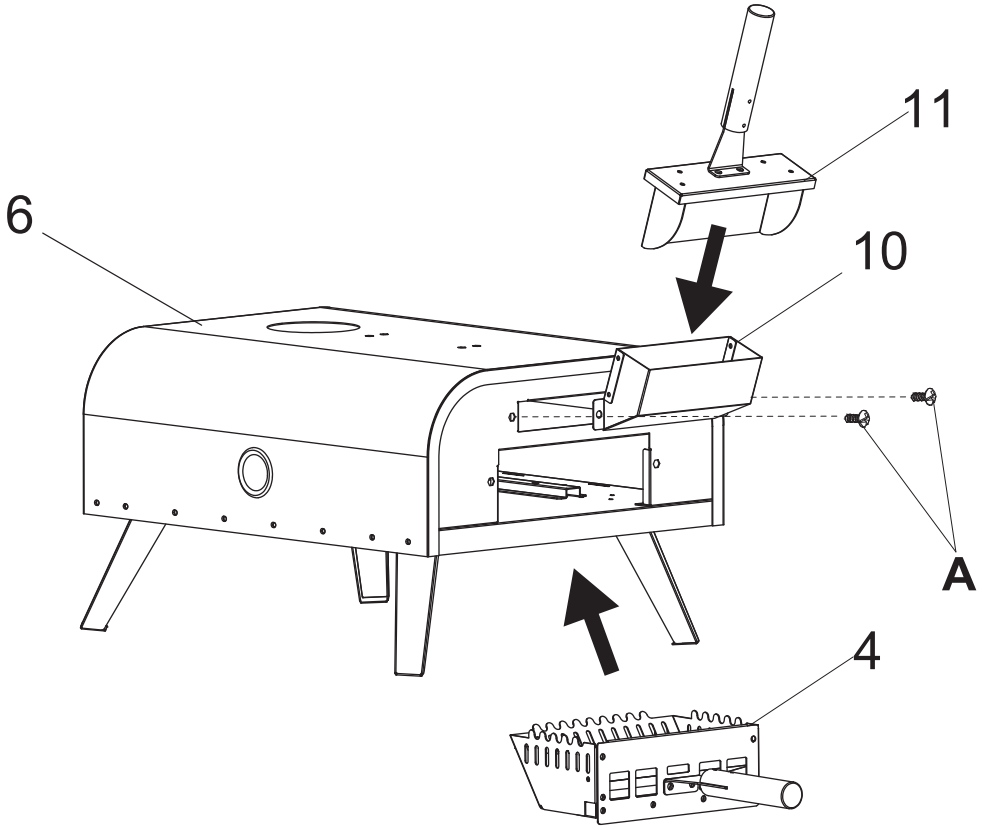
(1) Teil 8 durch die Türöffnung einsetzen.



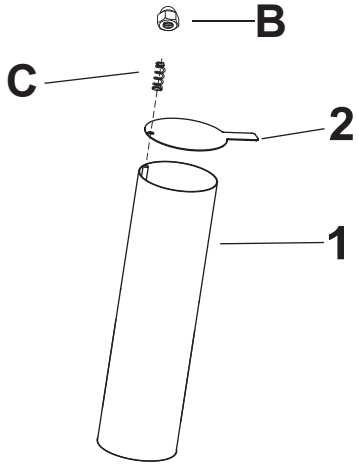
(2) Bohrungen ausrichten, 2 Schrauben A festziehen.



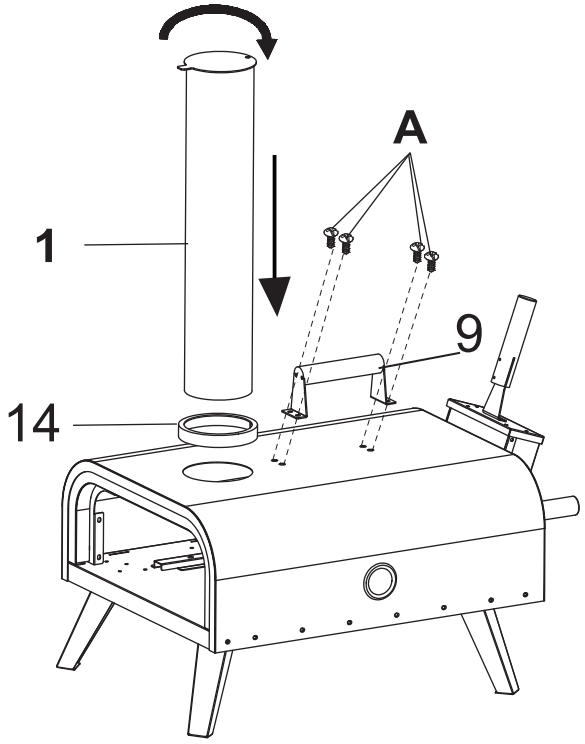
Schritt 4 Befestigen Sie den Trichter (10) mit zwei Schrauben (A) am Gehäuse (6). Setzen Sie den Holzkorb (4) und den Abstreifer (11) in das Gehäuse ein.



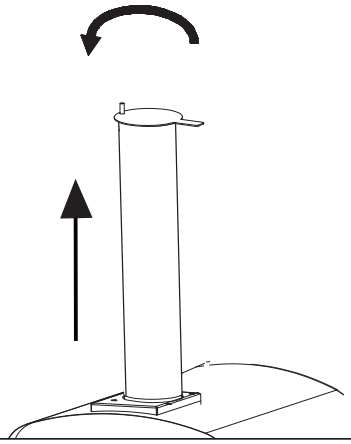
Schritt 5 Befestigen Sie den Schornstein (1) und die Kappe (2) mit einer Schraubenmutter (B) und einer Feder (C).



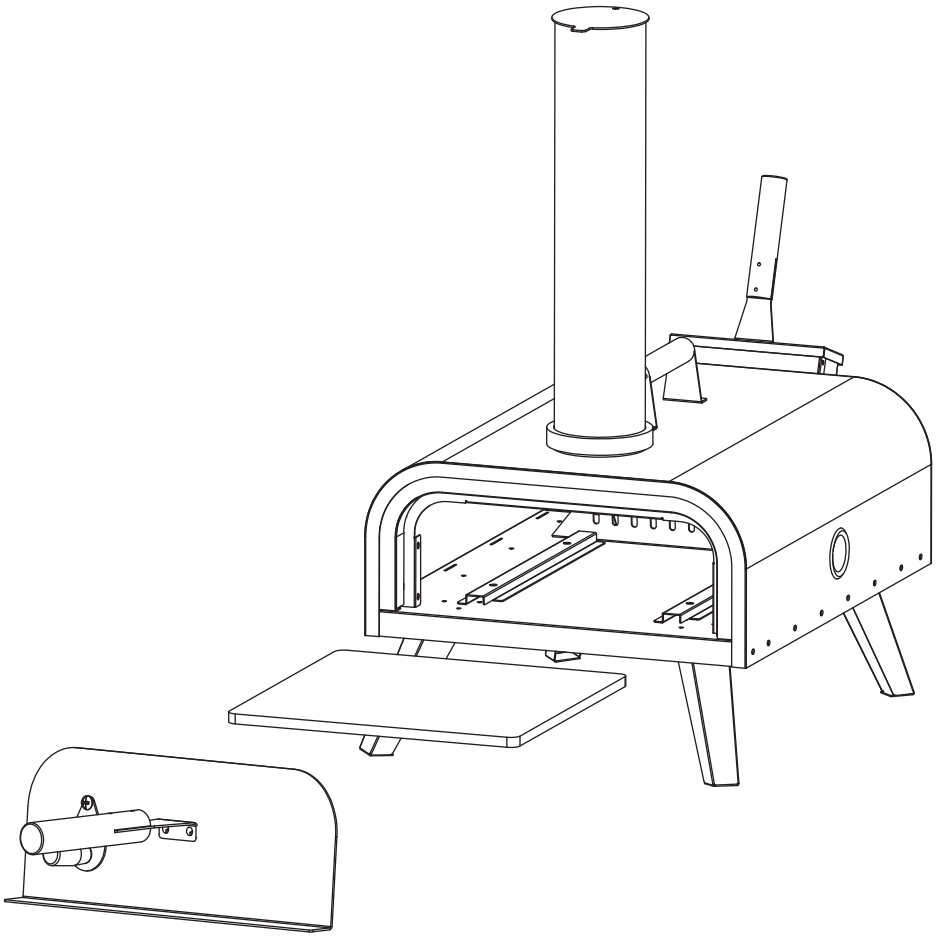
Schritt 6 Befestigen Sie den Schornstein (1) und den Kreis (14) am Gehäuse. Befestigen Sie den oberen Griff (9) mit vier Schrauben (A) am Gehäuse (6).



TIPPS:
Um den Schornstein zu entfernen, drehen Sie ihn und ziehen Sie ihn nach oben.



Schritt 7 Legen Sie den Pizzastein (7) in das Gerät und befestigen Sie die Tür (5) am Gerät.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit lauwarmem Wasser, um den Stein abzuwischen und alle Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel und entfernen Sie alle Produktionsrückstände.
3. Bevor Sie Ihre erste Pizza backen, stellen Sie sicher, dass der Ofen eingebrannt ist, indem Sie den Brennstoff 30 Minuten lang glühen lassen.

VERWENDUNG DES PIZZAOFENS

Tragen Sie beim Befeuern des Pizzaofens immer feuerfeste Handschuhe.

HOLZBEFEUERUNG

1. Nehmen Sie den Holzkorb heraus und füllen Sie ihn mit geeigneten Holzscheiten, legen Sie einen Grillanzünder in die Mitte und bedecken Sie ihn dann mit einigen Stöcken oder dünnem Brennholz, um ihn zu entzünden. Wichtig: Vermeiden Sie die Verwendung von Benzin oder sonstigen flüssigen Anzündern.
2. Schieben Sie den Holzkorb in den Pizzaofen und warten Sie, bis das Holz gleichmäßig brennt.
3. Legen Sie 1-2 Holzscheite über den Füllschacht und warten Sie, bis das Holz durchgebrannt ist, so dass eine Ascheschicht entsteht und kein Rauch mehr aus dem Schornstein entweicht.
4. Sobald das Ofenthermometer etwa 400 °C (750°F) erreicht hat, öffnen Sie die Tür und legen die Pizza in die Mitte des Steins, dann schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°.
6. Überwachen Sie den Backvorgang durch die Klappe. Vermeiden Sie es, die Tür während des Backens zu öffnen, um die Hitze zu bewahren.
7. Ihre Pizza ist in 1 bis 5 Minuten fertig, je nach Dicke des Teigs.

VERWENDUNG DES PIZZAOFENS

1. Legen Sie die Kohle, Briketts oder Pellets zusammen mit einem Grillanzünder in den Feuerraum. Sobald sie zu brennen beginnen, schieben Sie den Holzkorb in den Pizzaofen.
2. Füllen Sie weitere Kohle, Briketts oder Pellets durch den Schacht nach.
3. Warten Sie, bis sie vollständig verbrannt und mit Asche bedeckt sind, und achten Sie darauf, dass kein Rauch aus dem Schornstein entweicht.
4. Wenn das Ofenthermometer ca. 400 °C (750 °F) erreicht, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Pizza in die Mitte des Steins, dann schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°.
6. Überwachen Sie den Backvorgang durch die Klappe.
7. Ihre Pizza ist in 1 bis 5 Minuten fertig, je nach Dicke des Teigs.

Um den Vorgang zu beschleunigen, verbrennen Sie die Kohle oder Briketts an einem separaten Ort und geben Sie die Glut dann auf den Holzkorb. Dadurch wird der Ofen schneller aufgeheizt.

TIPP:

Verwenden Sie zum Anzünden brennbarer Materialien ein Gebläse. Füllen Sie den Holzkorb mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets. Stellen Sie den Holzkorb an die Rückseite des Ofens und halten Sie das Gebläse von außen auf den Holzkorb gerichtet. Dadurch wird das Brennmaterial effizienter entzündet.

NACHFÜLLEN VON BRENNMATERIAL

Verwenden Sie beim Befüllen und Entleeren des Holzkorbs stets feuerfeste Handschuhe.

Dieser Ofen hat eine doppelte Edelstahlabdeckung mit einer Faserfüllung, die dafür sorgt, dass der Pizzaofen lange Zeit heiß bleibt. Wenn die Temperatur sinkt, geben Sie mehr Brennmaterial (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) durch den Einfüllschacht in den Holzkorb. Bevor Sie die nächste Pizza backen, warten Sie, bis die Brennstoffe durchgebrannt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein kommt.

AUSSCHALTEN DES PIZZAOFENS

1. Schließen Sie nach der Verwendung des Ofens die Tür und lassen Sie ihn ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu vier Stunden dauern.
2. Tragen Sie beim Lagern feuerfeste Handschuhe, nehmen Sie den Holzkorb heraus und stellen Sie den Inhalt in einen mit Wasser gefüllten Eimer. Öffnen Sie die Tür des Pizzaofens und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten lang abkühlen.

REINIGEN DES OFENS

1. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2. Leeren Sie nach jeder Verwendung den Holzkorb und kehren Sie die Asche mit einem Besen gründlich aus.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wenn der Pizzaofen regelmäßig verwendet wird, nehmen Sie den Schornstein alle vier Wochen heraus und waschen ihn, um die Rußschicht zu entfernen.

REINIGUNG DES PIZZASTEINS

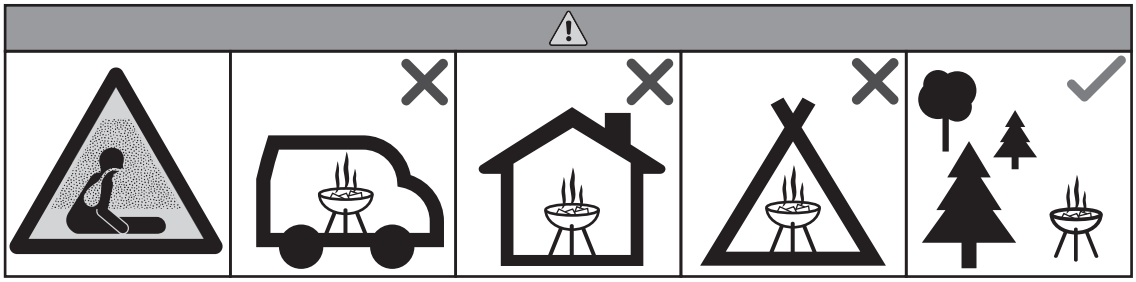
1. Nehmen Sie den Pizzastein aus dem Ofen und verwenden Sie dann einen Herdschaber oder ein scharfes Messer, um Harz oder Rückstände abzukratzen.
2. Mit der Zeit können sich auf dem Pizzastein Flecken von eingebrannten Zutaten bilden. Das ist normal und beeinträchtigt seine Leistung nicht.
3. Wenn Sie den Stein mit Wasser abwaschen möchten, verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie den Stein nach dem Waschen mindestens drei Stunden lang bei 80 °C im Backofen. Alternativ können Sie ihn auch 24 Stunden lang an einem warmen Ort an der Luft trocknen lassen.

AUFBEWAHRUNG DES PIZZAOFENS

1. Dieser Pizzaofen ist mit vier klappbaren Edelstahlfüßen ausgestattet, die die Aufbewahrung und den Transport im zusammengeklappten Zustand erleichtern. Wenn Sie ihn für längere Zeit lagern, sollten Sie den Schornstein abnehmen, um Platz zu sparen.
2. Um Rost und Witterungsschäden zu vermeiden, lagern Sie diesen Pizzaofen immer in einer trockenen Umgebung, nachdem er vollständig abgekühlt ist. Sie können den Ofen mit einer wetterfesten Plane abdecken oder ihn in einem Keller oder Schuppen aufbewahren.

Problem	Lösung
Das Feuer brennt häufig aus.	Füllen Sie nicht viele brennbare Materialien auf einmal in den Schacht. Dies könnte das Feuer ersticken.
Der Ofen wird nicht heiß.	1. Stellen Sie den Pizzaofen an einen windgeschützten Ort, damit er besser heizt. 2. Prüfen Sie den Brennstoff und passen Sie ihn an, wenn das Feuer nicht richtig brennt. 3. Das Thermometer ist zerbrochen und muss ersetzt werden.
Die Pizza wird auf einer Seite schwarz.	Für ein gleichmäßiges Backen drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°. Auf diese Weise erhalten beide Seiten der Pizza die gleiche Menge an Hitze.
Welche Art von Brennstoff sollte für diesen Pizzaofen verwendet werden?	Verwenden Sie Grill-Räucherchips oder Grill-Holzpellets.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN DE

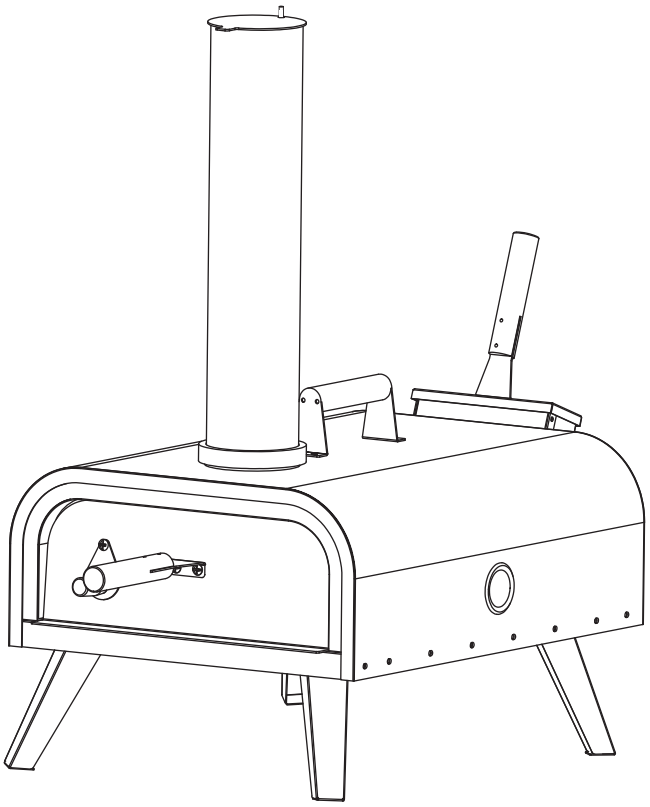


● Immer in Übereinstimmung mit allen geltenden regionalen, provinziellen, bundesstaatlichen und nationalen Vorschriften verwenden. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde und/oder Feuerwehr, um sich über aktuelle Bedingungen wie Verbrennungsverordnungen oder Verbrennungsverbote in Ihrer Region zu informieren.
● Es dürfen keine Materialien verbrannt werden, die schädliche oder giftige Gerüche verursachen, wie z. B. Öl, Fett, druckimprägniertes Holz, Kunststoffe, brennbare Flüssigkeiten, Gartenabfälle, Kleidung und Lappen.
● Vor dem ersten Kochen muss der Grill aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
● Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. Häuser, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, tödlich.
● NICHT in der Nähe von entzündlichen oder brennbaren Gegenständen oder Materialien verwenden.
● ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs
● Verwenden Sie ihn nicht in Innenräumen!
● Für Europa (EU/UK): ACHTUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
● Für Nordamerika (USA/CA): WARNUNG! Verwenden Sie niemals Benzin oder Alkohol zum Anzünden oder Nachlegen! Verwenden Sie nur feste Anzündhilfen, die für Grills zertifiziert sind. Verwenden Sie keine flüssigen Brandbeschleuniger.
● ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
● Achtung: Die Brennschale niemals mehr als zu 3/4 mit Holzkohle füllen und niemals weniger als 5 cm unter den oberen Rand der Brennkammer.
● Es darf nicht in die Hände von Kindern und Haustieren gelangen. Bei der Verwendung dieses Produkts in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
● Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol oder verschreibungspflichtigen / nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln stehen, da diese Substanzen Ihre Fähigkeit zur sicheren Verwendung des Produkts beeinträchtigen können.
● Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es verwendet wird.
● Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es verwendet wird oder heiß ist. Lassen Sie das Produkt vor der Handhabung vollständig abkühlen.
● Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Produkt vollständig und sicher montiert ist.
● Halten Sie Haare, Kleidung und Schmuck von der Glut fern und halten Sie sie von Flammen fern.
● Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Tragen Sie immer hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie dieses Produkt verwenden.
● Verwenden Sie dieses Produkt nicht in oder in der Nähe von Freizeitfahrzeugen oder Booten.
● Setzen Sie kein Papier, Pappe oder ähnliches Material in die Flammen oder Kohlen ein.
● Reparieren oder lackieren Sie das Produkt nicht neu. Bei Beschädigung entsorgen Sie es.
● Bauen Sie in diesem Produkt keine großen Feuer. Es ist nur für kleine Feuer gedacht.
● Stellen Sie das Produkt immer auf eine flache, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
● Während des Gebrauchs des Geräts kann der Griff extreme Temperaturen erreichen, die eine ungeschützte Hand schwer verletzen können.Verwenden Sie beim Umgang einen geeigneten hitzebeständigen Handschuh oder ein Polster.
● Für die Einhaltung der richtigen Abstände zur brennbaren Konstruktion sind 3 m (10 Fuß) erforderlich. Dies ist der spezifische Mindestabstand von einer solchen Konstruktion zu den Seiten und der Rückseite des Außengeräts, und das Gerät darf nicht bei brennbaren Überkopfkonstruktionen verwendet werden
● Dieses Produkt ist ausschließlich für den nichtgewerblichen Gebrauch im Freien zum Kochen von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr bestimmt, und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
● Verwenden Sie kein Wasser, um Kohlen zu löschen oder das Produkt abzukühlen.
● Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Produkthersteller empfohlen oder verkauft werden.
● Verwenden Sie für das Produkt immer hitzebeständige Utensilien.
● Nach dem Gebrauch können sich Lebensmittel- oder Ölflecken auf dem Grill befinden. Es wird empfohlen, ihn 10 Minuten lang in Wasser einzuweichen - dadurch werden die Rückstände aufgeweicht. Reinigen Sie den Grill dann mit einem weichen Tuch.
● Warten Sie nach dem Gebrauch, bis der Ofenkörper vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Wenn Sie ihn mit Wasser abspülen, trocknen Sie ihn so gut wie möglich, bevor Sie ihn an einem kühlen Ort lagern.

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

IT



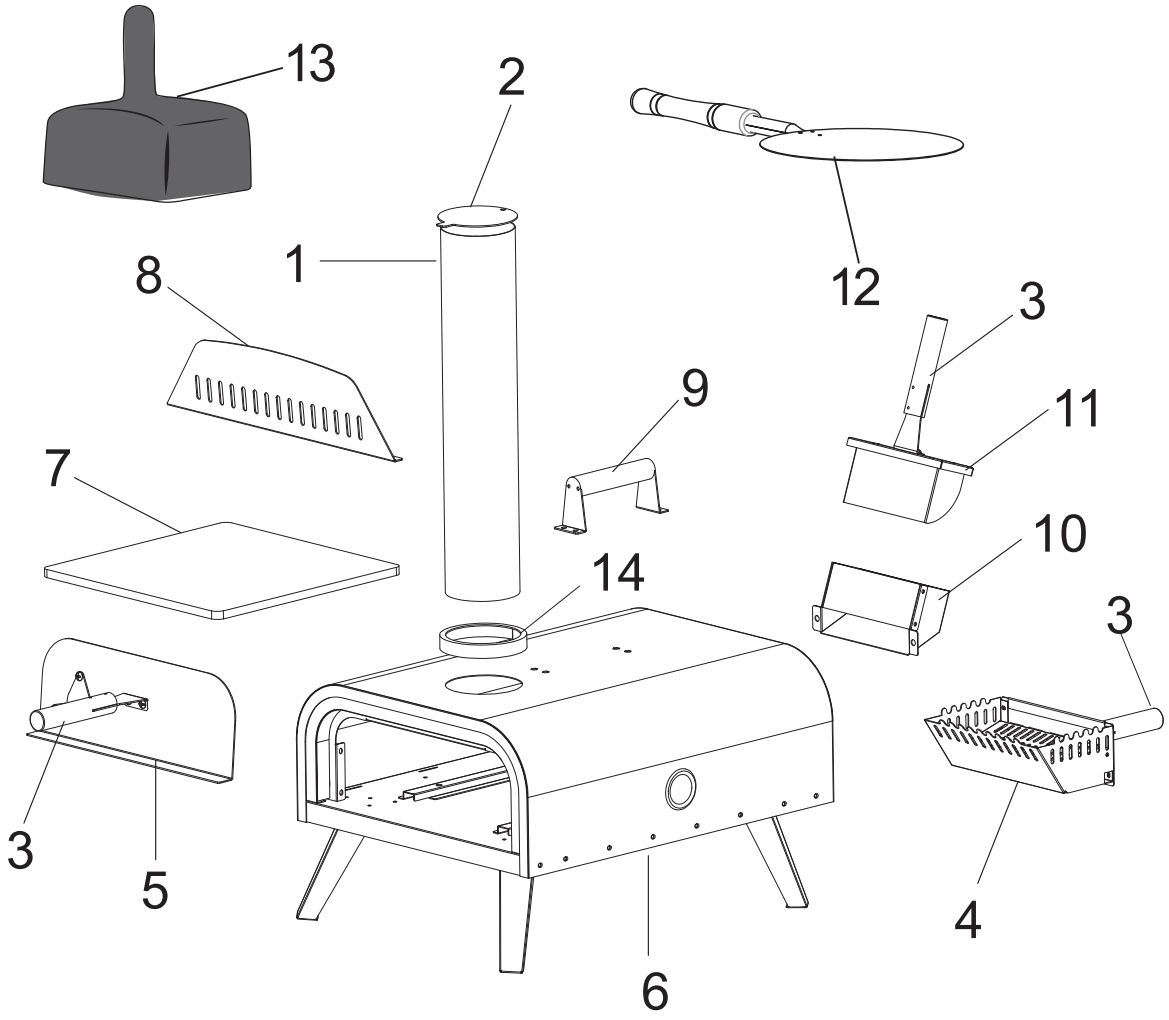
Solo per uso esterno

Per garantire un utilizzo sicuro di questo apparecchio, è importante leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni indicate in questo manuale.
Conservare questo manuale al sicuro per riferimenti futuri.
Attenzione: non coprire mai contemporaneamente il coperchio della cappa e lo sportello durante la fase di cottura, poiché potrebbe verificarsi un'esplosione.

IMPORTANTE - CONSERVARE QUESTE INFORMAZIONI
PER CONSULTARLE IN SEGUITO: LEGGERE ATTENTAMENTE

ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO

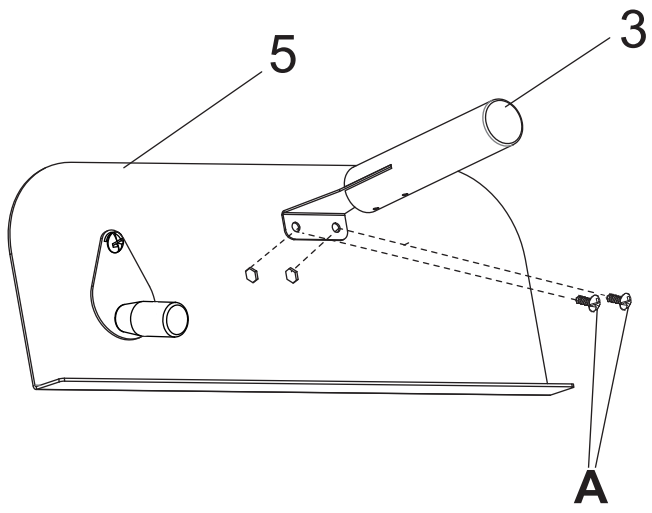
TABELLA DEI CONTENUTI



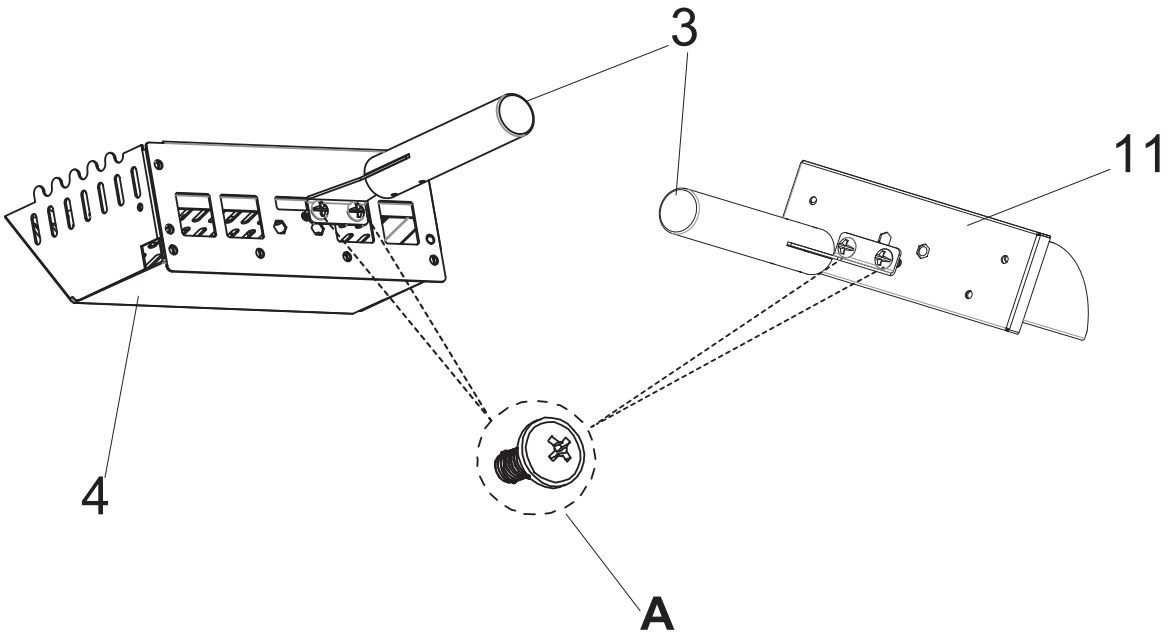
Rif	Parte	Quantità	Rif	Parte	Quantità
1	Camino	1	7	Pietra per pizza	1
2	Coperchio camino	1	8	Piastra isolante	1
3	Maniglia	3	9	Maniglia superiore	1
4	Vassoio della legna	1	10	Cestello raccoglitore	1
5	Sportello	1	11	Spatola	1
6	Alloggiamento	1	12	Pala per pizza	1
A	Vite M5*12	14+2	13	Coperchio	1
B	Dado M6	1	14	Anello	1
C	Molla	1			

ASSEMBLAGGIO DEL FORNO PER PIZZA

Passo 1 Fissare la maniglia (3) allo sportello (5) con due viti (A).

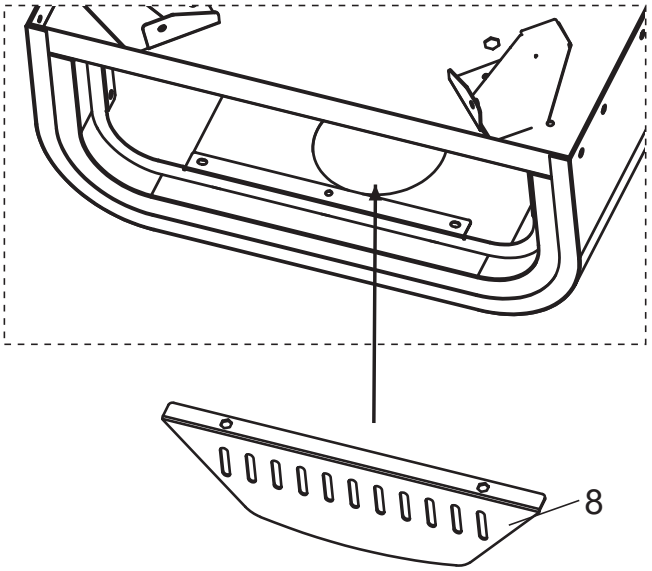


Passo 2 Fissare la maniglia (3) al cestello raccoglitore (11) con due viti (A). Fissare la maniglia (3) al vassoio della legna (4) con due viti (A).

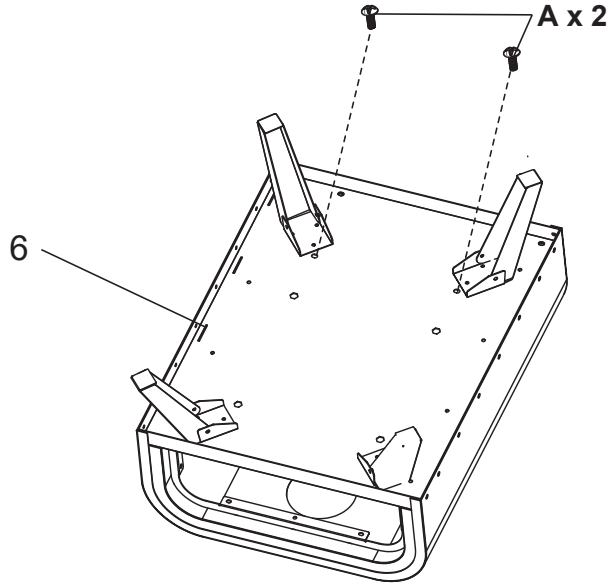


Passo 3 Piastra isolante (8)

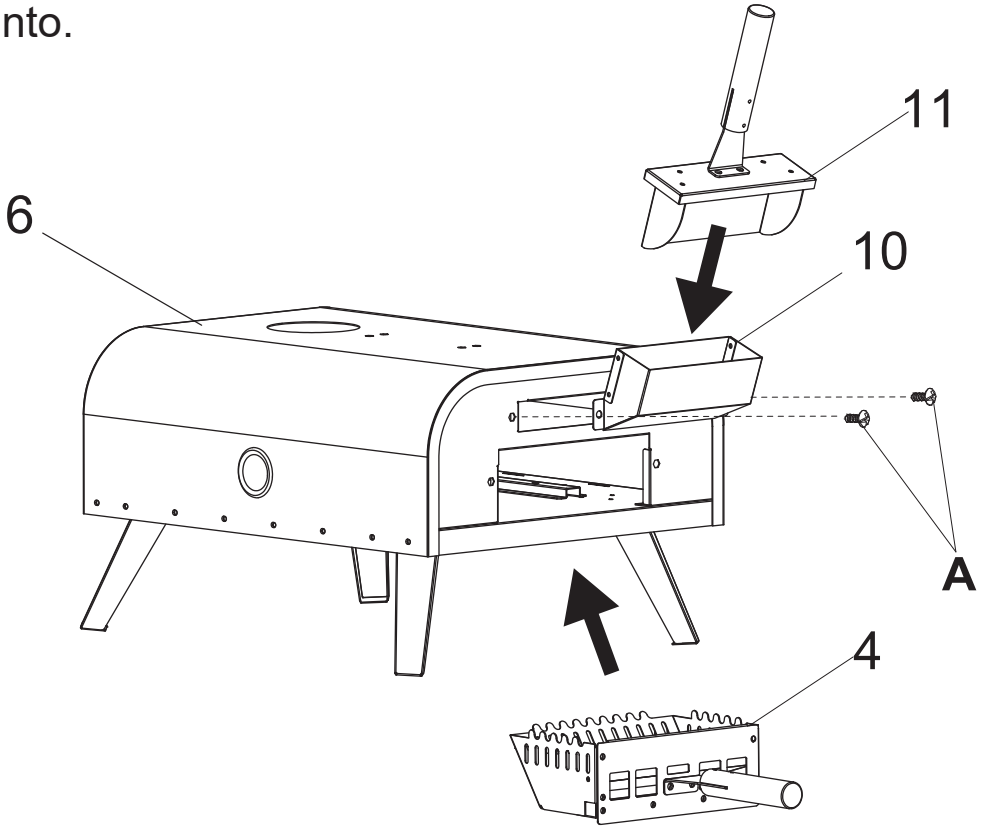
(1) Inserire il pezzo 8 dall'apertura dello sportello.



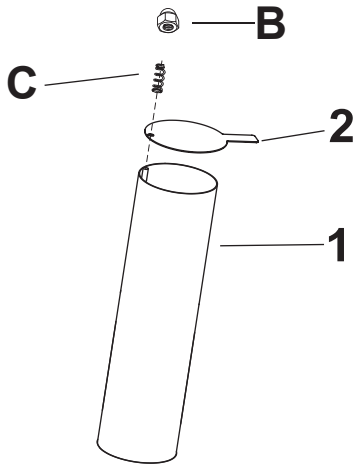
(2) Allineare i fori e serrare 2 viti A.



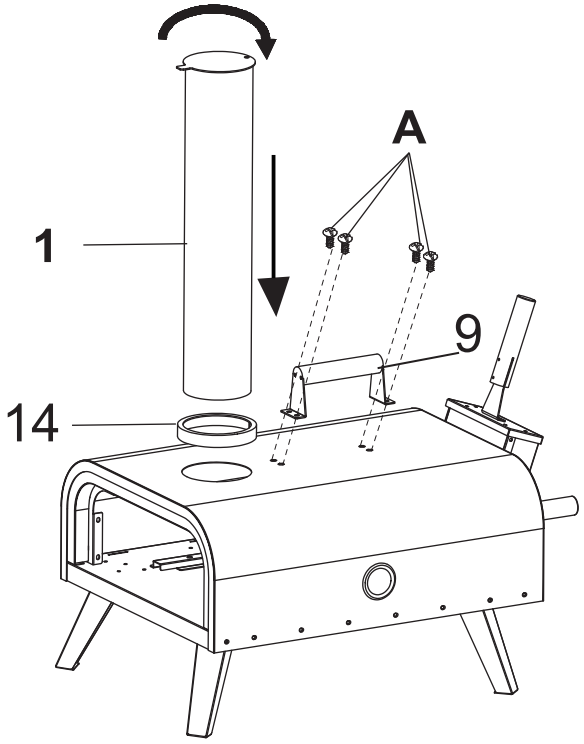
Passo 4 Fissare la spatola (10) all'alloggiamento (6) con due viti (A). Posizionare il vassoio della legna (4) e il cestello raccoglitore (11) nell'alloggiamento.



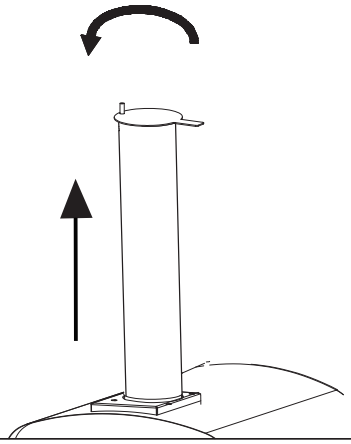
Passo 5 Fissare la cappa (1) e il coperchio (2) con un dado (B) e una molla (C).



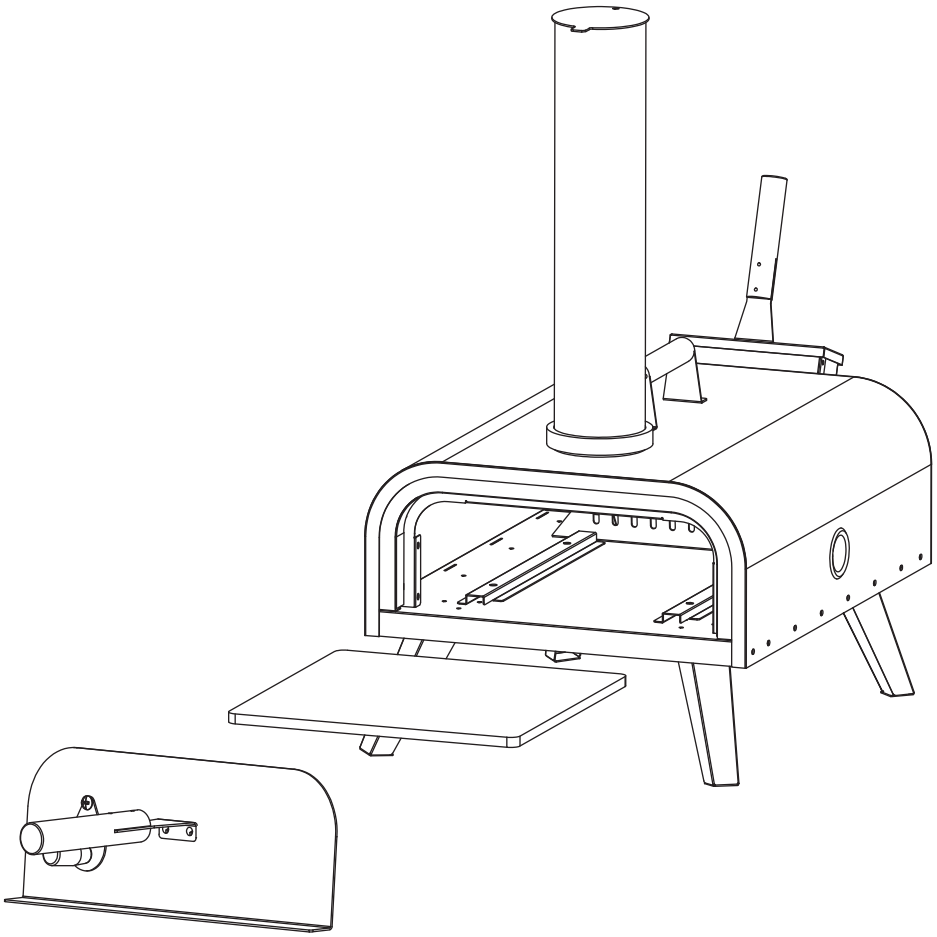
Passo 6 Fissare la cappa (1) e l'anello (14) all'alloggiamento. Fissare la maniglia superiore (9) all'alloggiamento (6) con quattro viti (A).



SUGGERIMENTO:
Per rimuovere il camino, ruotarlo e tirarlo verso l'alto.



Passo 7 Posizionare la pietra per pizza (7) all'interno dell'apparecchio e fissare lo sportello (5) all'apparecchio.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Utilizzare una spugna inumidita con acqua tiepida per pulire la pietra per pizza, rimuovendo eventuali residui di produzione.
2. Pulire l'interno del forno con acqua e detergente delicato, eliminando eventuali residui di produzione.
3. Prima di cuocere la prima pizza, assicurati che il forno sia sufficientemente caldo, avendolo lasciato acceso per 30 minuti.

UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZA

Indossare sempre guanti ignifughi durante l'accensione del forno per pizza.

COTTURA A LEGNA

1. Estrarre il vassoio della legna e riempirlo con pezzi di legno adatti, mettere al centro il combustibile, quindi coprire con qualche bastoncino o legna sottile per permetterne la combustione. Importante: evitare l'uso di benzina o altri combustibili liquidi.
2. Inserire il vassoio nel forno per pizza e attendere che la legna bruci in modo uniforme.
3. Posizionare 1-2 ceppi sopra lo scivolo di riempimento e attendere che il legno bruci completamente, formando uno strato di cenere e senza fumo in uscita dal camino.
4. Una volta che il termometro del forno raggiunge circa 400°C (750°F), aprire lo sportello e posizionare la pizza al centro della pietra, quindi chiudere lo sportello.
5. Dopo 45 secondi, ruotare la pizza di 180°.
6. Monitorare il processo di cottura attraverso la finestrella. Evitare di aprire lo sportello durante la cottura per trattenere il calore.
7. La vostra pizza sarà pronta in 1-5 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto.

UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZA

1. Posizionare il carbone, i bricchetti o i pellet nel focolare insieme al combustibile. Una volta che inizia a bruciare, inserire il vassoio della legna nel forno per pizza.
2. Aggiungere altro carbone, bricchetti o pellet attraverso lo scivolo.
3. Attendere che siano completamente bruciati e ricoperti di cenere, controllando che dalla cappa non fuoriesca più il fumo.
4. Quando il termometro del forno raggiunge circa 400°C (750°F), aprire lo sportello e posizionare la pizza al centro della pietra, quindi chiudere lo sportello.
5. Dopo 45 secondi, ruotare la pizza di 180°.
6. Monitorare il processo di cottura attraverso la finestrella.
7. La vostra pizza sarà pronta in 1-5 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto.

Per accelerare il processo, bruciare il carbone o i bricchetti in un luogo separato, quindi trasferire la brace ardente nel vassoio della legna. Questo riscalderà il forno più velocemente.

SUGGERIMENTO:

Utilizzare un bruciatore a distanza per accendere materiali combustibili. Riempire il vassoio della legna con legna, carbone, bricchetti o pellet. Posizionare il vassoio della legna sul retro del forno e afferrare il bruciatore dalla parte inferiore tenendolo all'esterno del forno, indirizzandolo verso il vassoio della legna. Ciò renderà la combustione più efficiente.

RIEMPIMENTO DEI COMBUSTIBILI

Utilizzare sempre guanti ignifughi durante il riempimento e svuotamento del vassoio della legna.

Questo forno è dotato di una doppia copertura in acciaio inox con imbottitura in lana, che garantisce che il forno per pizza rimanga caldo a lungo. Se la temperatura scende, aggiungere altri combustibili (legna, carbone, bricchette o pellet) nel vassoio della legna attraverso lo scivolo di riempimento. Prima di cuocere la pizza successiva, attendere che i combustibili siano completamente bruciati e che dal camino non esca più fumo.

SPEGNERE IL FORNO PER PIZZA

1. Dopo aver utilizzato il forno, chiudere lo sportello e lasciarlo raffreddare. Questo processo può richiedere fino a quattro ore.
2. Durante il processo, indossare guanti ignifughi, estrarre il vassoio della legna e posizionare il contenuto in un secchio pieno d'acqua. Aprire lo sportello del forno per pizza e lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

PULIRE IL FORNO

1. Attendere che il forno si raffreddi completamente.
2. Dopo ogni utilizzo, svuotare il vassoio della legna e spazzare accuratamente la cenere con una spazzola.
3. Pulire l'interno e l'esterno del forno con acqua e detergente delicato.
4. Se il forno per pizza viene utilizzato regolarmente, rimuovere e lavare la cappa fumaria ogni quattro settimane per rimuovere lo strato di fuliggine.

PULIRE LA PIETRA PER PIZZA

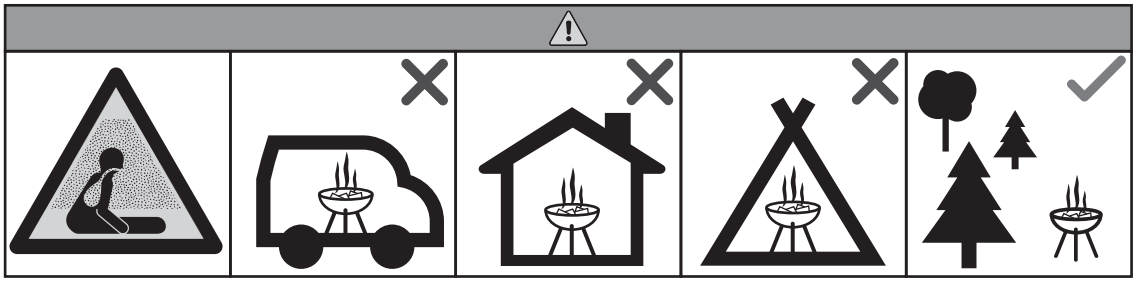
1. Estrarre la pietra per pizza dal forno, quindi usare un raschietto o un coltello affilato per rimuovere eventuali residui di resina.
2. Con il passare del tempo, la pietra per pizza potrebbe sviluppare macchie dovute a ingredienti bruciati. Ciò è normale e non influisce sulle prestazioni.
3. Se si desidera lavare la pietra con acqua, non utilizzare detersivi. Dopo averla lavata, farla asciugare in forno a 80°C per almeno tre ore. In alternativa, lasciarla asciugare all'aria aperta in un luogo caldo per 24 ore.

RIPORRE IL FORNO PER PIZZA

1. Questo forno per pizza è dotato di quattro piedini pieghevoli in acciaio inossidabile, che ne facilitano la conservazione e il trasporto una volta piegato. In caso di stoccaggio per lunghi periodi, rimuovere il camino per risparmiare spazio.
2. Per prevenire la formazione di ruggine e danni atmosferici, conservare sempre il forno per pizza in un ambiente asciutto dopo che si è completamente raffreddato. È possibile coprire il forno con un materiale resistente agli agenti atmosferici come un telone o riporlo in una cantina o in un capannone.

Problema	Soluzione
Il fuoco si spegne troppo spesso.	Non aggiungere molti combustibili attraverso lo scivolo di riempimento in una sola volta. Questo potrebbe soffocare il fuoco.
Il forno non si scalda.	1. Posizionare il forno per pizza in una zona protetta dal vento per ottenere un migliore riscaldamento. 2. Controllare e regolare il combustibile se il fuoco non brucia correttamente. 3. 3.Il termometro è rotto e deve essere sostituito.
La pizza risulta nera da un lato.	Per ottenere una cottura uniforme, ruotare la pizza di 180° dopo 45 secondi. Ciò consente ad entrambi i lati della pizza di ricevere la stessa quantità di calore.
Che tipo di combustibile dovrebbe essere utilizzato per questo forno per pizza?	Utilizzare trucioli per affumicatura o pellet di legno per grigliare.

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA IT



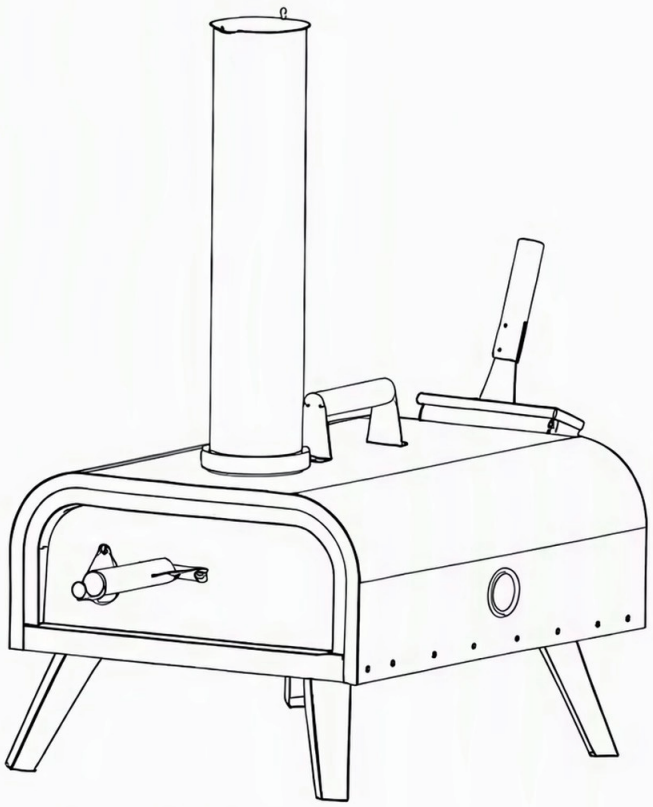
● Utilizzare sempre in conformità con tutti i regolamenti regionali, provinciali, federali e nazionali applicabili. Consultare l'autorità locale e/o il dipartimento dei vigili del fuoco per le condizioni attuali come le ordinanze sui roghi o i divieti di combustione nella propria zona.
● Non è possibile bruciare materiali che causano odori nocivi o tossici, come olio, grasso, legno trattato a pressione, plastica, liquidi infiammabili, rifiuti da giardino, indumenti e stracci.
● Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
● Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, ad esempio case, caravan, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, rischio di morte.
● NON utilizzare vicino a oggetti o materiali infiammabili o combustibili.
● AVVERTENZA! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.
● Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
● Per l'Europa (UE/RU): AVVERTENZA! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3!
● Per il Nord America (USA/CA): ATTENZIONE! Non utilizzare mai benzina o alcolici per accendere o riaccendere! Utilizzare solo accendifuoco solidi certificati per barbecue. Non utilizzare acceleranti liquidi.
● AVVERTENZA! Tenere i lontani bambini e animali domestici.
● ATTENZIONE: Non riempire mai la camera di combustione con carbone oltre i 3/4 dell'altezza totale e mai a meno di 5 cm dal bordo superiore.
● Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Usare prudenza aggiuntiva quando e' necessario usare il prodotto in prossimita' di bambini.
● Non usare questo prodotto se siete sotto l'influenza di alcol o di medicinali prescritti e non, in quanto queste sostanze limiteranno la vostra abilita' di utilizzare il prodotto in modo sicuro.
● Non lasciare il prodotto senza diretta supervisione quando in uso.
● Non muovere il prodotto quando in uso o quando incandescente. Lasciare che si raffreddi completamente prima di maneggiarlo.
● Assicurarsi che il prodotto sia assemblato completamente e in sicurezza prima di ogni uso.
● Tenere i capelli, vestiti, e i gioielli lontano dai tizzoni ardenti e dalle fiamme vive.
● Non toccare le superfici incandescenti; indossare sempre guanti protettivi e resistenti al calore quando usate il prodotto.
● Non usare questo prodotto su o vicino a roulotte o barche.
● Non inserire carta, cartone, o materiali simili nelle fiamme o tra i tizzoni.
● Non riparare o riverniciare il prodotto; smaltire se danneggiato.
● Non accendere fuochi troppo grandi in questo prodotto; e' progettato solo per focolari di piccole dimensioni.
● Posizionare sempre su una superficie piana, livellata, stabile, e resistente al calore.
● Quando il prodotto e' in uso, il manico puo' raggiungere temperature estreme che possono causare lesioni gravi alle mani non protette. Usare gli appropriati guanti resistenti al calore quando lo maneggiate.
● E' necessario mantenere uno spazio libero di almeno 10ft (3m) dal combustibile, che e' lo spazio minimo consentito dai lati e dal retro di questo tipo di prodotto, e il prodotto non puo' essere utilizzato sotto del combustibile posizionato a; di sopra dello stesso.
● Questo prodotto e' pensato solo per uso all'aperto, uso non commerciale per cucinare cibo commestibile; non usare per altri scopi.
● Non usare acqua per spegnere i carboni ardenti o raffreddare il prodotto.
● Non usare gli accessori che non sono consigliati o venduti dal produttore.
● Usare sempre utentili resistenti al calore quando con questo prodotto.
● Dopo l'uso, è possibile che si formino macchie di cibo o di olio sulla griglia. Si consiglia di immergerla in acqua per 10 minuti, in modo da ammorbidire i residui. Quindi, pulire la griglia con un panno morbido.
● Dopo l'uso, attendere che il telaio del forno si sia completamente raffreddato prima di pulirlo. Se viene pulito con acqua, deve essere asciugato quanto più possibile prima di essere riposto in un luogo fresco.

Outsunny

IN231100695V01_US_CA_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

846-125V00

RO



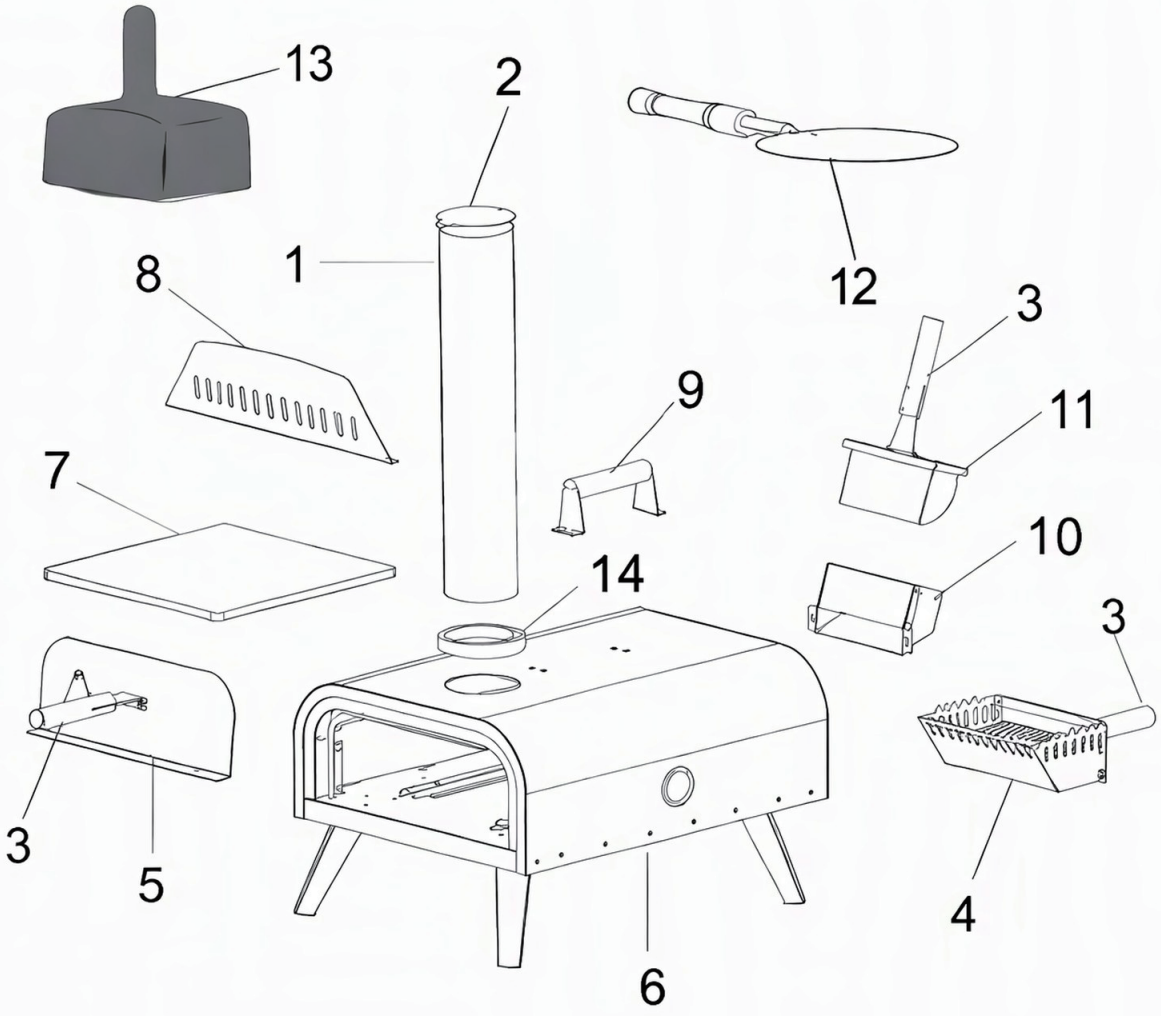
Doar pentru utilizare în exterior

Pentru a asigura utilizarea în siguranţă a acestui aparat, este important să citiţi şi să respectaţi toate averismentele şi instrucţunile furnizate în acest manual.
Păstraţi acest manual într-un loc sigur pentru consultări ulterioare.
Avertisment: Nu acoperiţi niciodată simultan capacul coşului de fum şi uşa în timpul arderii, deoarece poate provoca o explozie.
Utilizaţi întotdeauna în conformitate cu toate reglementările regionale, provinciale, federale şi naţionale aplicabile. Consultaţi autorităţile locale şi/sau departamentul de pompieri pentru condiţiile actuale, cum ar fi ordonanţele privind arderea sau interdicţiile de ardere din zona dumneavoastră.
Nu se pot arde materiale care provoacă mirosuri nocive/toxice, cum ar fi uleiuri, grăsimi, lemn tratat sub presiune, materiale plastice, lichide inflamabile, deşeuri de grădină, haine şi cărpe.

IMPORTANT, PĂSTRAŢI PENTRU REFERINŢE VIITOARE: CITIŢI CU ATENŢIE

INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE

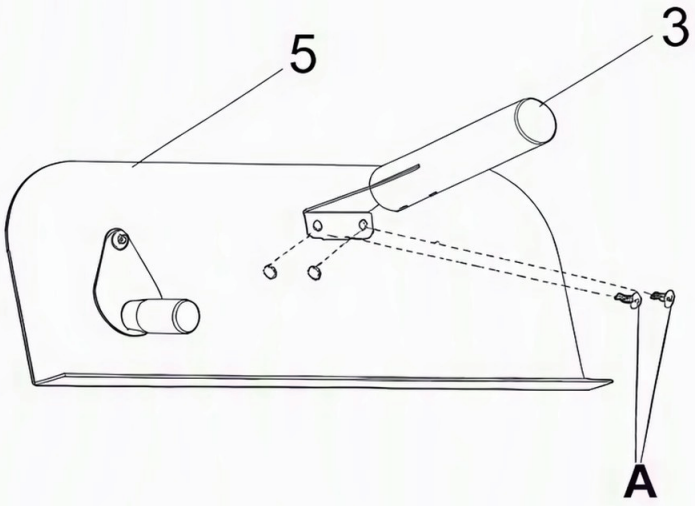
CUPRINS



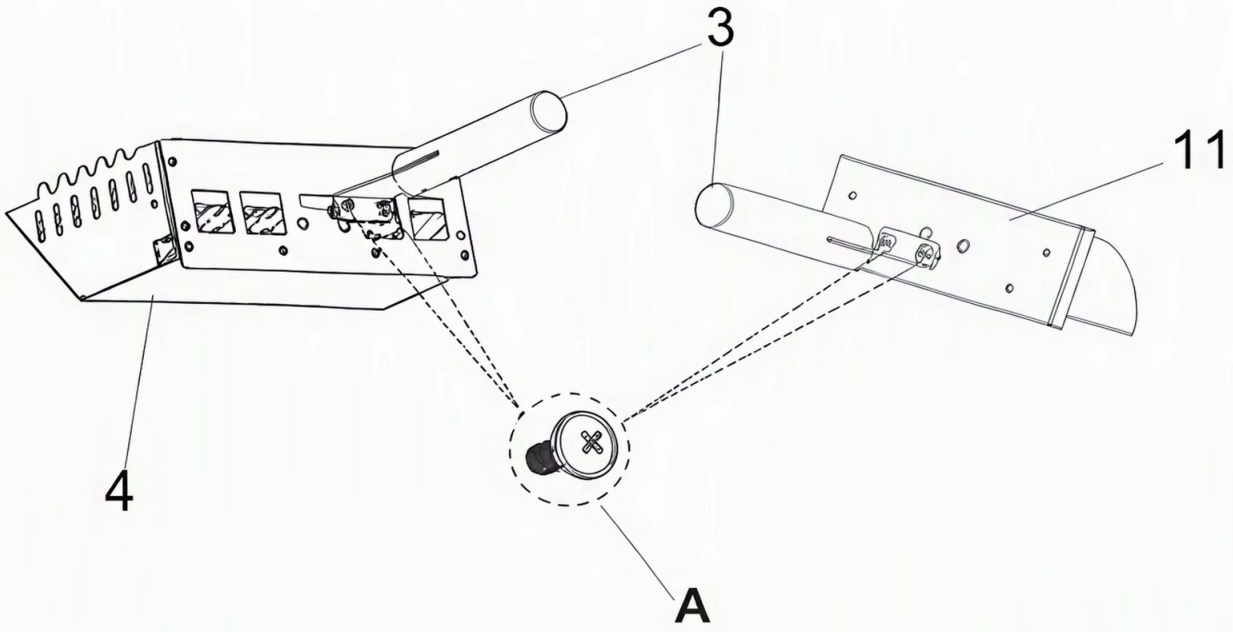
Ref	Piesă	Cantitate	Ref	Piesă	Cantitate
1	Coş de fum	1	7	Piatră pentru pizza	1
2	Capac coş de fum	1	8	Placă de izolaţie	1
3	Măner	3	9	Măner superior	1
4	Tavă pentru lemne	1	10	Găleată pentru răzuitor	1
5	Uşă	1	11	Pălnie	1
6	Corp	1	12	Paletă pentru pizza	1
A	Şurub M5*12	14+2	13	Capac	1
B	Piuliţă M6	1	14	Inel	1
C	Arc	1			1

ASAMBLAREA CUPTORULUI DE PIZZA

Pasul 1 Ataşaţi mânerul (3) la uşă (5) cu două şuruburi (A).

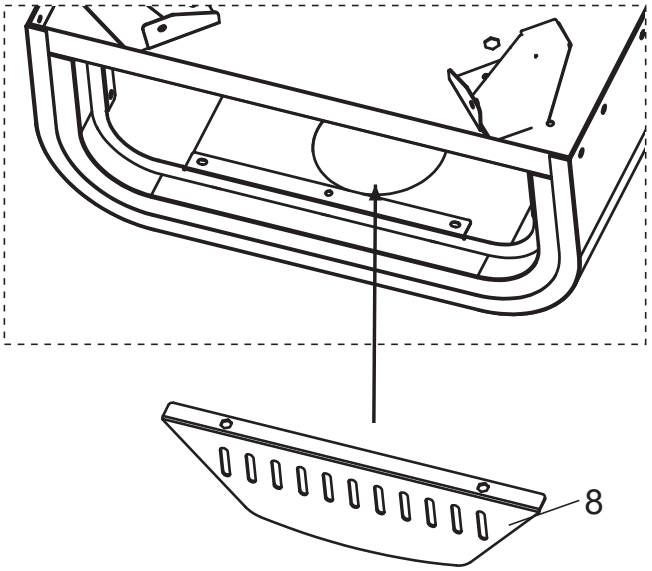


Pasul 2 Ataşaţi mânerul (3) la cupa pentru răzuitor (11) cu două şuruburi (A).
Ataşaţi mânerul (3) la tava din lemn (4) cu două şuruburi (A).

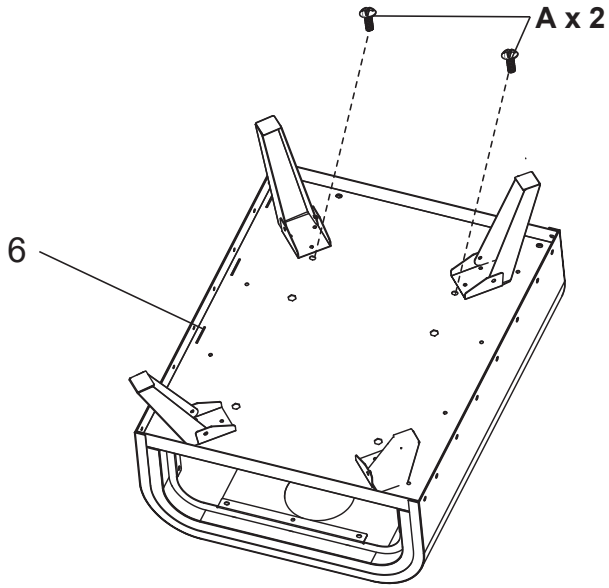


Pasul 3 Placă de izolare (8)

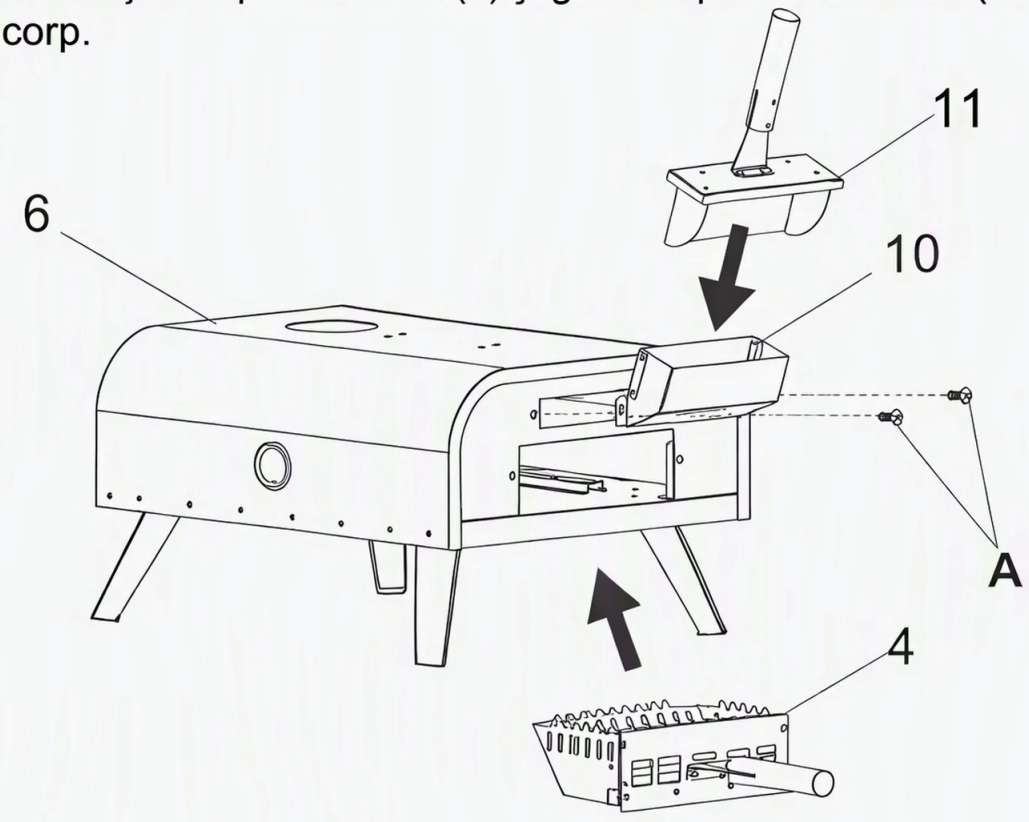
(1) Introduceți piesa 8 prin deschiderea ușii.



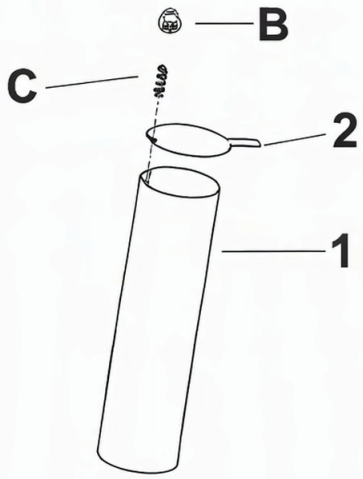
(2) Aliniați orificiile și strângeți 2 șuruburi A.



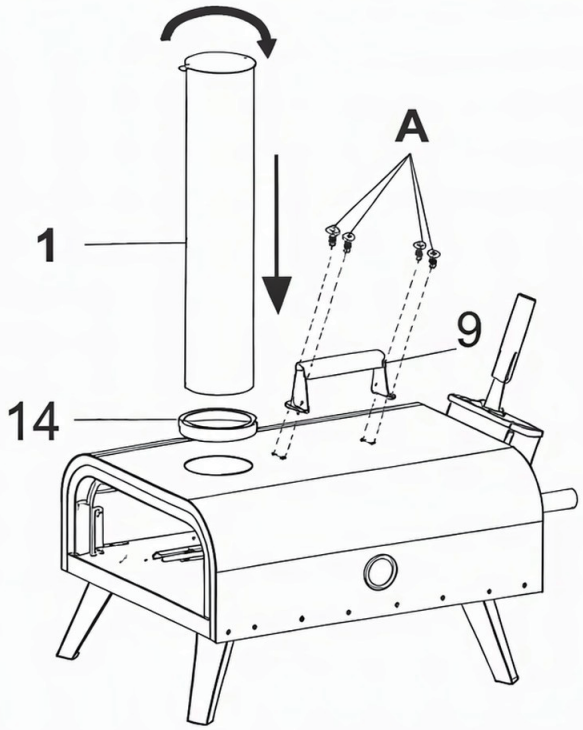
Pasul 4 Ataşaţi pâlnia (10) la corp (6) cu două şuruburi (A).
Introduceţi tava pentru lemn (4) şi găleata pentru răzuitor (11) în corp.



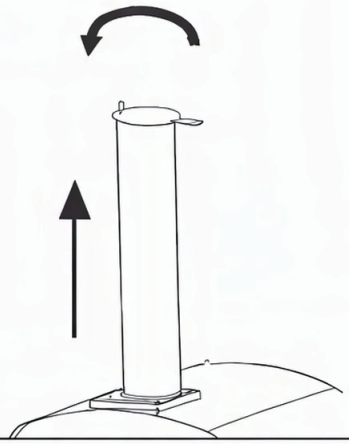
Pasul 5 Ataşaţi coşul de fum (1) şi capacul (2) cu o piuliţă cu şurub (B) şi un arc (C).



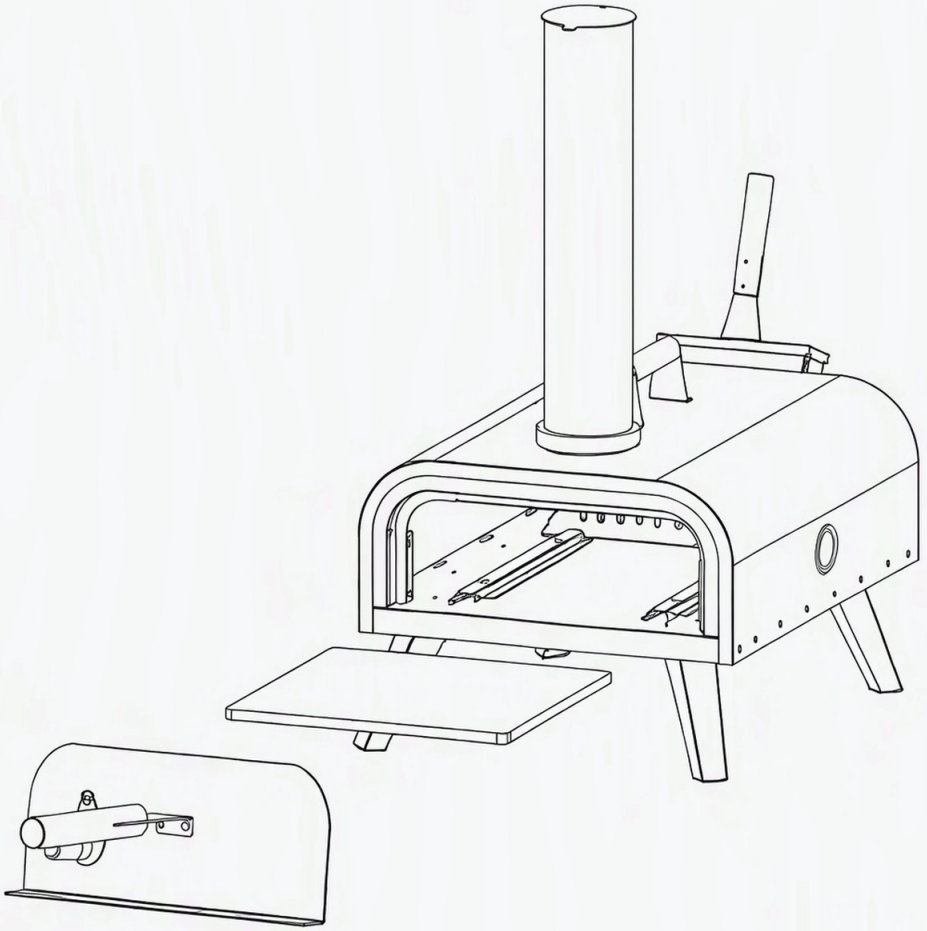
Pasul 6 Ataşaţi coşul de fum (1) şi cercul (14) la corp. Ataşaţi mânerul superior (9) la corp (6) cu patru şuruburi (A).



SFATURI :
Pentru a scoate coşul de fum, rotiţi-l şi trageţi-l în sus.



Pasul 7 Introduceţi piatra pentru pizza (7) în interiorul aparatului şi ataşaţi uşa (5) la aparat.



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Folosiţi un burete umed cu apă călduţă pentru a şterge piatra curată, îndepărtând orice reziduuri de la producţie.
2. Curăţaţi interiorul cuptorului cu apă şi detergent delicat, îndepărtând orice reziduuri de la producţie.
3. Înainte de a face prima pizza, asiguraţi-vă că cuptorul este încălzit prin lăsarea combustibilului să ardă timp de 30 de minute.

UTILIZAREA CUPTORULUI DE PIZZA

Purtaţi întotdeauna mănuşi rezistente la foc în timpul utilizării cuptorului de pizza.

ÎNCĂLZIRE CU LEMNE

1. Scoateţi tava pentru lemne şi umpleţi-o cu lemne potrivite, puneţi un aprinzător pentru grătar în mijloc, apoi acoperiţi-l cu câteva beţe subţiri sau aşchii pentru aprindere. Important: Evitaţi să folosiţi benzină sau alte lichide de aprindere.
2. Împingeţi tava pentru lemne în cuptorul de pizza şi aşteptaţi ca lemnele să ardă uniform.
3. Aşezaţi 1-2 buşteni deasupra tubului de alimentare şi aşteptaţi ca lemnele să ardă complet, rezultând un strat de cenuşă şi fără fum care iese pe horn.
4. Odată ce termometrul cuptorului ajunge la aproximativ 400°C (750°F), deschideţi uşa şi puneţi pizza în centrul pietrei, apoi închideţi uşa.
5. După 45 de secunde, rotiţi pizza cu 180°.
6. Monitorizaţi procesul de coacere prin intermediul amortizorului. Evitaţi să deschideţi uşa în timpul coacerii pentru a păstra căldura.
7. Pizza va fi gata în 1-5 minute, în funcţie de grosimea aluatului.

UTILIZAREA CUPTORULUI DE PIZZA

1. Puneţi cărbunele, brichetele sau peleţii în focar împreună cu un aprinzător pentru grătar. Odată ce începe să ardă, împingeţi tava pentru lemne în cuptorul de pizza.
2. Adăugaţi mai mult cărbune, brichete sau peleţi prin jgheab.
3. Aşteptaţi până când sunt complet arse şi acoperite cu cenuşă, verificând să nu iasă fum pe horn.
4. Când termometrul cuptorului ajunge la aproximativ 400°C (750°F), deschideţi uşa şi şuneţi pizza în centrul pietrei, apoi închideţi uşa.
5. După 45 de secunde, rotiţi pizza cu 180°.
6. Monitorizaţi procesul de coacere prin intermediul amortizorului.
7. Pizza va fi gata în 1-5 minute, în funcţie de grosimea aluatului.

Pentru a accelera procesul, ardeţi cărbunele sau brichetele într-un loc separat de aprindere, apoi transferaţi jarul încins în tava pentru lemne. Astfel, cuptorul se va încălzi mai repede.

SFAT:

Folosiţi o suflantă pentru a aprinde materiale combustibile. Umpleţi tava de lemne cu lemn, cărbune, brichete sau peleţi. Aşezaţi tava de lemne în partea din spate a cuptorului şi ţineţi suflanta din exterior, îndreptând-o direct în tava de lemne. Acest lucru va aprinde combustibilii mai eficient..

REÎNCĂRCAREA COMBUSTIBIIILOR



Folosiţi întotdeauna mănuşi rezistente la foc atunci când umpleţi şi goliţi tava de lemne.

Acest cuptor are un capac dublu din oţel inoxidabil cu umplere cu lemne, asigurând că cuptorul pentru pizza rămâne fierbinte pentru perioade îndelungate. Dacă temperatura scade, adăugaţi mai mulţi combustibili (lemn, cărbune, brichete sau peleţi) în tava de lemne prin jgheabul de umplere. Înainte de a coace următoarea pizza, aşteptaţi până când combustibilii se consumă complet şi nu mai iese fum din coş.

OPRIREA CUPTORULUI PENTRU PIZZA

1. După utilizarea cuptorului, închideţi uşa şi lăsaţi-l să se stingă. Acest proces poate dura până la patru ore.
2. Când depozitaţi, purtaţi mănuşi rezistente la foc, scoateţi tava de lemne şi puneţi conţinutul într-o găleată plină cu apă. Deschideţi uşa cuptorului pentru pizza şi lăsaţi-l să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.

CURĂŢAREA CUPTORULUI

1. Aşteptaţi ca cuptorul să se răcească complet.
2. După fiecare utilizare, goliţi tava de lemne şi măturăţi temeinic cenuşa cu o perie.
3. Curăţaţi interiorul şi exteriorul cuptorului cu apă şi detergent delicat.
4. Dacă cuptorul pentru pizza este folosit în mod regulat, îndepărtaţi şi spălaţi coşul de fum la fiecare patru săptămâni pentru a îndepărta stratul de funingine.

CURĂŢAREA PIERREI PENTRU PIZZA

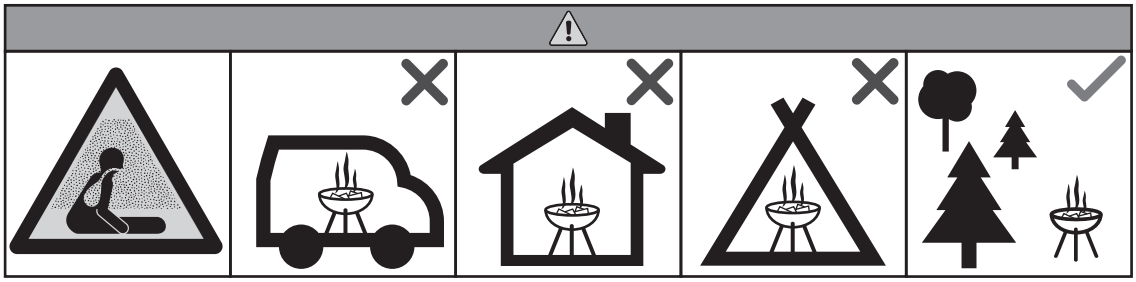
1. Scoateţi piatra pentru pizza din cuptor, apoi folosiţi o racletă pentru plită sau un cuţit ascuţit pentru a îndepărta orice răşină sau reziduu.
2. În timp, piatra pentru pizza poate dezvolta pete din ingrediente arse. Acest lucru este normal şi nu afectează performanta sa.
3. Dacă alegeţi să spălaţi piatra cu apă, nu folosiţi detergent. După spălare, uscaţi piatra într-un cuptor la 80°C timp de cel puţin trei ore. Alternativ, o puteţi lăsa să se usuce la aer într-un loc cald timp de 24 de ore.

DEPOZITAREA CUPTORULUI DE PIZZA

1. Acest cuptor de pizza include patru picioare pilabile din oţel inoxidabil, care facilitează depozitarea şi transportul atunci când este pliat. Când îl depozitaţi pentru perioade lungi, îndepărtaţi coşul de fum pentru a economisi spaţiu.
2. Pentru a preveni rugina şi deteriorarea cauzată de intemperii, depozitaţi întotdeauna acest cuptor de pizza într-un mediu uscat după ce s-a răcit complet. Puteţi acoperi cuptorul cu o prelată rezistentă la intemperii sau îl puteţi depozita într-o pivniţă sau într-o magazie.

Problemă	Soluţie
Focul se stinge frecvent.	Nu adăugaţi o cantitate mare de combustibili prin coş de fum deodată. Acest lucru poate stinge focul.
Cuptorul nu se încălzeşte.	1. Aşezaţi cuptorul de pizza într-o zonă adăpostită de vânt pentru o încălzire mai bună. 2. Verificaţi şi reglaţi combustibilul dacă focul nu arde corespunzător. 3. Termometrul este defect şi trebuie înlocuit.
Pizza se arde pe o parte.	Pentru coacere uniformă, rotiţi pizza la 180° după 45 de secunde. Acest lucru permite ca ambele părţi ale pizzei să primească o cantitate egală de căldură.
Ce tip de combustibil trebuie utilizat pentru acest cuptor de pizza?	Utilizaţi aşchii de lemn pentru afumare sau peleţe de lemn pentru grătar.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE RO



● Utilizați întotdeauna în conformitate cu toate reglementările regionale, provinciale, federale și naționale aplicabile. Consultați autoritatea locală și/sau departamentul de pompieri pentru condițiile actuale, cum ar fi ordonanțele de ardere sau interdicțiile de ardere din zona dumneavoastră.
● Nu pot fi arse materiale care provoacă mirosuri nocive/toxice, cum ar fi uleiul, grăsimea, lemnul tratat sub presiune, materialele plastice, lichidele inflamabile, deșeurile din grădină, hainele și cârpele.
● Barbecue-ul trebuie încălzit, iar combustibilul menținut incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima utilizare la gătit.
● Nu utilizați barbecue-ul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu, case, rulote, autorulote, bărci. Pericol de deces prin intoxicație cu monoxid de carbon.
● NU utilizați în apropierea obiectelor sau materialelor inflamabile sau combustibile.
● Nu gătiți înainte ca combustibilul să aibă un strat de cenușă.
● Barbecue-ul trebuie încălzit, iar combustibilul menținut incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima utilizare la gătit.
● AVERTISMENT! Acest barbecue se va încălzi foarte tare, nu îl mutați în timpul funcționării.
● A nu se utiliza în interior!
● Pentru Europa (UE/RU): AVERTISMENT! Nu folosiți spirt sau benzină pentru a aprinde sau reaprinde focul! Folosiți doar aprinzătoare conforme cu EN 1860-3!
● Pentru America de Nord (SUA/CA): AVERTISMENT! Nu utilizați niciodată benzină sau alcool pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați doar aprinzătoare solide certificate pentru grătar. Nu utilizați acceleratori lichizi.
● AVERTISMENT! Țineți copiii și animalele de companie la distanță.
● AVERTISMENT: Nu umpleți niciodată vasul de foc cu cărbuni mai mult de 3/4 din înălțimea sa totală sau mai sus de 5 cm (2 țoli) de marginea superioară a vasului.
● A nu se lăsa la îndemâna copiilor și a animalelor de companie. Este necesară o prudență suplimentară atunci când se utilizează acest produs în apropierea copiilor.
● Nu utilizați acest produs dacă sunteți sub influența alcoolului sau a medicamentelor cu/sau fără rețetă, deoarece aceste substanțe vă pot afecta capacitatea de a utiliza produsul în condiții de siguranță.
● Nu lăsați produsul nesupravegheat în timp ce este în uz.
● Nu mutați produsul în timp ce este în uz sau este fierbinte; lăsați produsul să se răcească complet înainte de a-l manipula.
● Asigurați-vă că produsul este asamblat complet și ferm înainte de fiecare utilizare.
● Țineți părul, hainele și bijuteriile departe de cărbuni în timpul aprinderii și departe de flăcări.
● Nu atingeți suprafețele fierbinți; purtați întotdeauna mănuși/mănuși de protecție rezistente la căldură atunci când utilizați acest produs.
● Nu utilizați acest produs pe sau în apropierea vehiculelor de agrement sau a bărcilor.
● Nu introduceți hârtie, carton sau materiale similare în flăcări sau peste cărbuni.
● Nu reparați și nu revopsiți produsul; aruncați-l dacă este deteriorat.
● Nu faceți focuri mari în acest produs; este destinat doar pentru focuri mici.
● Așezați întotdeauna produsul pe o suprafață plană, nivelată, stabilă și rezistentă la căldură.
● Atunci când aparatul este în uz, mânerul poate atinge temperaturi extreme care pot provoca vătămări grave unei mâini neprotejate. Folosiți o mănușă sau o lavetă rezistentă la căldură corespunzătoare atunci când îl manipulați.
● Necesitatea menținerii unor distanțe corespunzătoare față de construcțiile combustibile este de 3 metri (10 picioare), care reprezintă distanțele minime specifice față de lateralele și spatele aparatului de exterior, iar aparatul nu trebuie utilizat sub o construcție combustibilă suspendată.
● Acest produs este destinat exclusiv utilizării în aer liber, non-comerciale, pentru gătirea alimentelor pentru consumul uman; nu îl utilizați în alt scop.
● Nu folosiți apă pentru a stinge cărbunii sau pentru a răci produsul.
● Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul produsului.
● Folosiți întotdeauna ustensile rezistente la căldură împreună cu produsul.
● După utilizare, pot apărea pete de alimente sau ulei pe grătar. Se recomandă înmuierea în apă timp de 10 minute – acest lucru va înmuia reziduurile. Apoi, curățați grătarul cu o cârpă moale.
● După utilizare, așteptați până când corpul cuptorului s-a răcit complet înainte de curățare. Dacă se clătește cu apă, uscați-l cât mai mult posibil înainte de a-l depozita într-un loc răcoros.

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/Fabricante/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/Hersteller/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/Producător/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în China

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

FR
DONNEZ OU RECYCLEZ
ASSOCIATION OU LIVRAISON OU DÉCHÈTERIE
Adresses sur quefairedemesdechets.fr